



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ÇÖP ŞİŞ (AYDIN)

Aydın Valiliği

400 gr dana eti  
50 gr Kuyruk yağı veya böbrek yağı  
20 - 25 adet kargı (çöp)

Dinlendirilmiş etin sinirleri iyice alındıktan sonra etler küçük küçük çöplere geçecek şekilde doğranır. Her çöpe 3 parça et, bir parça kuyruk yağı takılır. Mangal ızgarası genellikle böbrek yağı veya iç yağ ile temizlenir. Odun kömürü ile ısıtılmış mangalda pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

Not: Ortaklar çöpşiş Aydın'ın coğrafi işaretli lezzetlerinden biridir. Batı Anadolu'da inşa edilen ilk raylı sistem İzmir Aydın arasındadır. Aydın'dan İzmir'e okumaya giden çocuklarla aileleri için istasyonda seyyar satıcılar tarafından hazırlanarak satılan çöp şişler, bugün Aydın'ın en bilinen sokak yemekleri arasındadır. Aydın'dan geçerken yol boyu irili ufaklı dükkanlarda kısa sürede hazırlanan çok lezzetli, çöp şişleri yemek mümkündür.

