ÇÖP KEBABI

900 gr koyun eti
8 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı margarin
250 gr soğan
1/2 kg patlıcan
1/2 kg domates
150 gr dolmalık biber
2 bardak et suyu
yeteri kadar tuz ve kekik
şiş olarak kullanılabilecek 12 defne dalı

Patlıcanların kabuğu alaca denilen şekilde soyulduktan sonra eninden ve boyundan dörde bölünür. Bol tuzlu suya atılır ve yarım saat kadar bekletilir. Dolmalık biberler dörde bölünür ve çekirdeği çıkarılır. Soğanların kabuğu soyulur. îri bir domates bir kenara aynlır. Kalan domatesler soyulup çekirdeği çıkanldıktan sonra küçük küçük doğranır. Etler kuşbaşı doğranır. 4 çorba kaşığı zeytinyağı favaya konup kızdırılır. Yağ kızınca, sıkılarak tuzlu suyu çıkanlan patlıcanlar tavanın içine atılır ve karıştırılarak nar gibi kızartılır. Kevgirle yağını süzdürerek tavadan alınır. Patlıcanlardan sonra, biberler tavaya atılır, kızarınca kevgirle yağı süzdürülerek tavadan alınır. Tencereye et, soğan ve margarin koyarak orta ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak çevirdikten sonra doğranmış domates ve yeteri kadar tuz katılır, tencerenin kapağı kapatılır ve domates ve et suyunu çekinceye kadar, ara ara karıştırılarak pişirilir. Suyunu çekince 4 çorba kaşığı zeytinyağı ve 2 bardak ılık et suyu dökülür, tencerenin kapağı kapatılır ve etler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Etler pişince tencere ateşten alınır. Kevgirle etler çıkarılır. Soğanlar çıkarılıp atılır. Bu işler tamamlandıktan sonra, ince defne dalları 15 cm uzunluğunda kesilir, uçları sivriltilir. Bu çöplere sırasıyla bir et, bir patlıcan, bir biber şeklinde malzeme dizilir. Dizme işi tamamlanınca, fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine kekik serptikten sonra, daha önce ayrılmış olan domates ince ve yuvarlak dilimler halinde kesilerek, şişlerin üzerine yanyana yerleştirilir. Tencerede kalan malzeme de tepsiye dökülür ve tepsi kızgın fırına sürülür. 10-15 dakika kadar pişirildikten sonra çıkarılır ve servis tabağına alınır. Suyu da üzerine dökülür ve sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10481 • adı:Çöp Kebabı • gönderen:Bayram • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:25