



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖP KEBABI

1 kg. kuşbaşı koyun eti
2 domates
4 patlıcan
2 su bardağı sıcak su
6 çorba kaşığı sade yağ
Tuz
Karabiber
2 soğan

Patlıcanı doğrayıp yarım saat tuzlu suda bıraktıktan sonra kurulayıp, yağda kızartın. Aynı yağda dörde bölünmüş kuşbaşı koyun etini, soğan; domates, 1 kaşık yağla, suyunu salıp çekene, kadar pişirin. Tavadaki yağı katın. 2 bardak sıcak su koyarak 1 saat pişirin. Etleri çıkarın. Defne dalından yapılmış çubuklar hazırlayın. Sıra ile 1 et, 1 patlıcan, 1 biber olarak bu çubuklara dizin. Tepsiyeye yerleştirin. Üstüne domates dilimleri oturtun. Salçalı suyu katın. Bundan sonra yapılacak şey fırında 15-20 dakika pişirmektir.