



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖP KEBABI

1 kg patlıcan  
1 kg kuşbaşı et  
3 adet domates  
5 adet yeşil biber  
3 diş sarımsak  
Salça  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Kırmızıbiber  
Kekik  
Nar ekşisi  
Sıvı yağ

Patlıcanları boyuna 4 parçaya bölün. Tuzlu ve limonlu suda acı suları gidene kadar bekletin. Patlıcanları kurularıp kızgın yağda kızartın. Kızarmış patlıcanları süzmesi için bekletin. Diğer yandan kuşbaşı etleri içine kekik, kırmızıbiber, tuz, sarımsak koyup haşlayın haşlanmış etleri patlıcanlardan artı şeklinde bir şekil yaparak ortasına koyun kenarlarından kapatıp üztüne kürdan takın. Kürdanların üzerine domates ve biberleri kesip takın. İşemi bitirdikten sonra bir tepsiye dizin. Salçalı su yapıp tepsinin içine dökün 20 dakika fırında pişirin.

[ML® Patlıcanlı Çöp Şiş Kebabı için tıklayın](#)