



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖP KEBABI

750 gram kuzu eti
4 adet sivri biber
4 adet soğan
4 adet domates
2 adet havuç
Tuz
Biber
10 adet çalı fasulye
Maydanoz
Yarım bardak ayçiçek yağı

Etleri ufak doğrayın. Az sıvı yağ koyup tuz katın ve karıştırın. Çöplere dizin. Izgarada veya teflon tavada pişirin. Bir tepsiye koyun. Fasulyeleri ince uzun dilimleyin. Havuçları da aynı şekilde ince uzun doğrayın. Aynı kapta az sıvı yağ ve tuz katıp çevire çevire pişirin. Soğanları ve biberleri de katıp az daha pişirin. Çöp şişlerin yanına pişen sebzeleri koyun ve firma verin. 15 dakika pisin. Maydanozu üstüne doğrayıp katın. Yanına pilav ve cacık servis yapın.