ÇÖP KEBABI

1 kilo koyun eti
6 kaşık sadeyağ
2 iri soğan
1 iri domates
2 adet patlıcan,
1 adet dolma biberi
10 adet çöp şiş
Tuz

Patlıcanlar yıkanıp yukarıdan aşağı iki parmak soyulur, iki parmak kabuk bırakılır.
Ortadan ikiye ayrılır ve ner parça ikişer parmak eninde doğranır.
Bol tuzlu suda bir müddet bırakılır sonra sıkıp acı suyu çıkarılır.
Bir tencere içinde eritilen beş çorba kaşığı yağda pembeleşene kadar kavrulur.
Patlıcanlar alınıp bir kenara konur. Aynı yağ içinde dolmalık biberler dörde bölünüp bir dakika kadar pişirilip kepçeyle bir kenara alınır.
Bu işler yapılırken başka bir tencereye etler yerleştirilir içine bir kaşık yağ ayıklanıp dörder parçaya ayrılmış soğanlar kabukları soyulup küçük küçük doğranmış domates ve bir miktar tuz ilave edilir.
Tencerenin kapağı kapanıp orta hararette ateşe oturtulur ve 40-45 dakika pişirilir.
Patlıcan ve biberlerin kızartıldığı yağ ile iki bardak su etlerin pistiği tencereye konur.
Et tekrar suyunu çekene kadar pişirilir. Etler kepçeyle ayrı kaba alınır soğanlar çıkarılıp atılır kalan salça da bir fincana süzülür Bu işler bittikten sonra, ağaç dallarından yontularak hazırlanmış şişlere bir parça et, bir patlıcan bir biber tekrar bir et, bir patlıcan bir biber dizilir.
Böylece hazırlanan çöp şişlen bir tepsiye yerleştirilir üzerine bir fincana ayrılan salça bir bardak su ile sulandırılıp dökülür, sonra kızgın fırına sürülerek 15 - 20 dakika pişirilir

© lezzetler.com tarif no:26759 • adı:Çöp Kebabı • gönderen:Boyalı Direk • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:11