



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇÖP KEBABI

900 gram koyun eti  
400 gram patlıcan  
20 gram sadeyağı ya da margarin (1 çorba kaşığı)  
100 gram dolmalık biber  
100 gram margarin (5 çorba kaşığı)  
200 gram soğan (2 büyük)  
1 büyük domates üstüne  
300 gram domates (2 orta)  
12 defne çöpü  
2 bardak su  
Tuz

1 Düzgüncelerinden, 400 gram patlıcanın kabuklarını alaca denilen şekilde, yani bir parmak eninde traş edercesine ince kesmek ve bir parmak kabuk bırakmak suretiyle soyduktan sonra, bunları ortalarından uzunluklarına ikiye kesmeli ve her kesilen parçayı da ikişer parmak kalınlığında küçük parçalara doğradıktan sonra, bunları içinde bolca tuz konulmuş suya atmalı, yarım saat kadar tuzlu suda bırakmalıdır.

2 Yarım saat sonra, patlıcanları sudan çıkararak, hafifçe sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, sonra da bunları içinde kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı margarin tavaya atarak, patlıcanlar pembeleşin-ceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı ve patlıcanları bir delikli kepe ile tavadan çıkararak bir tarafa bırakmalı, sonra da ateş üstündeki tavaya; dörde bölünmüş 100 gram da dolmalık biber katarak ancak bir dakika kadar yağda kızarttıktan sonra, bunları da yağdan çıkarmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 Patlıcan ve biberler pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye; irice kuşbaşı doğranmış 900 gram koyun eti, 1 silme çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin, dörde bölünmüş 2 orta baş soğan, kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ye et, soğan, domates sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle orta ateşte aşağı yukarı 35 - 45 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır.

4 Sularını çekince, bunlara; tavadaki patlıcanları kızartmış olduğumuz yağ ile, iki defada olmak üzere 2 bardak da sıcak su ilâve ederek, yine tencerenin kapağını kapatılmış olarak, etler suyunu çekip yumuşak bir hal alınca kadar bunları tekrar ortadan daha az kuvvetteki ateşte bir, bir çeyrek - bir buçuk saat arasında pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, etleri bir delikli kepe ile, süzülmuş olarak bir kaba almalı, salçanın içindeki soğanları da alıp attıktan sonra, salçayı sonradan kullanmak üzere bir miktar daha su ilâve ederek ancak bir buçuk bardağa çıkarmalı ve salçayı da bir tarafa bırakmalıdır.

5 Sonra düzgün ve ince defne dallarından 15'er santim uzunluğunda kesmek suretiyle elde edilmiş çöp denen dal şişlere; sıra ile bir et, bir patlıcan, bir biber ve tekrar bir et, bir patlıcan, bir biber olmak üzere bütün et, patlıcan ve biberleri böylece sıra ile çöplere dizdikten sonra bu çöpleri yanyana ve düzgün bir şekilde bir tepsiye yerleştirmeli ve sonra tepsiye yerleştirmiş olduğumuz çöplü kebab ve patlıcanların üstlerine de; halkalara keisilmiş bir adet domates oturttukten sonra tepsiye; bir buçuk bardağa yükselmiş olan salçalı suyu ilâve etmeli ve tepsiyi kızgın fırına sürerek et ve domateslerin üstleri hafifçe renkleşinceye kadar aşağı yukarı 15 - 20 dakika fırında bırakmalı ve sıcak sıcak servis yapmalıdır.