ÇÖP KEBABI

900 gr kuşbaşı koyun eti
8 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı margarin
250 gr soğan
1/2 kg patlıcan
1/2 kg domates
2 bardak et suyu
150 gr dolmalık biber
Tuz
Kekik
Şiş olarak 12 defne dalı

1/2 kg patlıcan, kabuğu alaca denilen şekilde soyulduktan sonra eninden ve boyundan dört eşit parçaya bölünür. Acı suyunun çıkması için tuzlu suya atılır ve yarım saat kadar içinde bekletilir.
Dolmalık biberler dörde bölünür ve çekirdekleri dikkatle çıkarılır. Soğanların kabuğu soyulur. İri bir domates bir kenara ayrılır. Kalan domatesler, kaynar suya sokup çıkarılarak kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranarak hazırlanır.
4 çorba kaşığı zeytinyağı bir tavaya konup kızdırılır. Yağ kızınca, sıkılarak tuzlu suyu çıkarılan ve kurulanan patlıcanlar tavanın içine atılır ve karıştırılarak nar gibi kızartılır. Delikli bir kepçeyle yağını süzdürerek tavadan alınır.
Patlıcanların kızartılması sona erdikten sonra, daha önceden yıkanmış, dörde bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış olan dolmalık biberler tavaya atılır. Biberler de kızarınca delikli kepçeyle yağı süzdürülmek suretiyle tavadan alınır.
Bir tencereye kuşbaşı et, 250 gram soğan ve 2 çorba kaşığı margarin konarak orta hararetteki ateşe oturtulur. Bir süre tahta kaşıkla karıştırılarak çevirdikten sonra, daha önce doğranarak hazırlanmış olan domates ve yeteri kadar tuz katılır, tencerenin kapağı kapatılır. Domates ve et suyunu çekinceye kadar, ara ara karıştırılarak pişirilir. Tencerenin içindekiler suyunu çekince 4 çorba kaşığı zeytinyağı ve 2 bardak ılık et suyu dökülür, tencerenin kapağı kapatılır ve etler i-yice yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Etler pişince tencere ateşten alınır. Delikli kepçeyle etler çıkarılır. Soğanlar da tencereden çıkartılıp atılır.
Bütün bu işler tamamlandıktan sonra, ince defne dalları 15 cm uzunluğunda kesilir, uçları sivriltilir. Bu çöplere sırasıyla bir et, bir patlıcan, bir biber seklinde malzeme dizilir. Dizme işi tamamlanınca, şişler fırın tepsisine yerleştirilir.
Üzerine kekik serptikten sonra, daha önce ayrılmış olan domates ince ve yuvarlak dilimler halinde kesilerek, şişlerin üzerine yan yana gelecek şekilde yerleştirilir. Tencerenin içinde kalan malzeme de tepsiye dökülür ve tepsi daha önceden kızdırılmış fırına sürülür. Hepsi birden yaklaşık 10-15 dakika kadar pişirildikten sonra çıkarılır ve bir servis tabağına alınır. Tepside kalan suyu da kebabın üzerine dökülür, sıcak olarak sofraya getirilir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:52864 • adı:Çöp Kebabı • gönderen:buz kalıbı • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:27