



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖP KEBABI

Elif Korkmazel

250 gram kuzu şişlik et

4 adet dolmalık biber

3 adet domates

2 adet patlıcan

Sosu için:

1 adet soğan

1 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı karabiber, kekik

1 çay kaşığı tuz

15-20 adet çöp şiş

Bir tencereye etleri kuşbaşı doğrayıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzerine yağı, soğanı ve salçayı ekleyip beraber kavurun. Bir su bardağı sıcak su ekleyip 15 dakika daha pişirin. Patlıcanı ,dolmalık biberi iri küpler halinde doğrayın, yağda veya fırında kızartın. Domatesleri de dilimleyin ve tenceredeki pişen etlerle kızaran patlıcan, biberle sırayla şişlere dizin. Şişleri fırın tepsisine dizip tencerede pişen etin suyu varsa üzerine unu serpip bir taşım kaynatıp şişlerin üzerine dökün. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın. Parmaklarınızı yemeyin, dikkat edin çok lezzetli bir kebaptır.



Fotoğraf "ata şenkal" tarafından gönderildi. 22.08.2015