



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖP KEBABI

12 adet patlıcan
1 baş ince kıyılmış soğan
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı tuz
3 adet orta boy domates
2 çorba kaşığı yağ
6 adet dolmalık biber
1/2 tatlı kaşığı un
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 kilo kemiksiz et
5 su bardağı su (1 litre)

Patlıcanları 2 çorba kaşığı tuzla tuzlayıp, karıştırarak 1 saat dinlendiriniz. Sonra yıkayıp bir kaba çıkarınız.

2 çorba kaşığı yağı bir tavada kızdırıp patlıcanları sıra ile kızgın yağa atarak 1'er dakika alt ve üstünü kızartıp bir tabağa çıkartınız.

Biberlerin sap ve çekirdeklerini çıkarıp, boyuna 4'e yarıyınız ve sonra ortadan kesip bir kenara ayırınız.

Yağı bir tencereye koyup kızdırınız, etleri ilâve edip bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurup soğanını ilâve ederek 2 dakika daha kavurunuz.

Salçasını ve domatesini ilâve edip 2 dakika kavurup ununu ilâve ediniz.

İyice karıştırıp tuzu ve suyunu koyup, kaynarken köpüğünü alınız. Kapağını kapatıp ağır ateşte 40 dakika pişiriniz.

Etleri bir kevgirle bir tepsiye çıkarıp, hafif soğuyunca patlıcanların saplarına sırayla, bir et bir biber olmak üzere 3'er et, 3'er biber saplayıp dibi hafif yağlanmış bir tepsiye diziniz.

Üzerine etin salçasını döküp, yağlanmış bir yağlı kâğıt kapatarak, ağır fırında 35 dakika pişiriniz servis yapınız.