



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖP KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Birecik patlıcanı - 200 gr.
Kuşbaşı kuzu eti - 200 gr.
Soğan - 100 gr.
Sıvı yağ - 10 cl.
Domates salçası - 10 gr.
Karabiber - 2 gr.
Çöp şiş olarak kullanılmak üzere nar ağacı dalları - 3 adet
Tuz- 3 gr.

Soğanlar soyulduktan sonra dörde bölünerek kabuk kabuk ayrılır. Alacalı soyulan patlıcanlar halka halka doğranır. Kuşbaşı doğranan etler bir tencerede yarım haşlandıktan sonra 1 patlıcanı soğan 1 kuşbaşı et biçiminde nar dallarından yapılan çöp şişlere saplanır. Bir tavaya sıvı yağ konur. Şişteki sebze ve etler tavada çevrilerek kavrulur. Daha bütün şişler sonra geniş bir tavaya dizilir. Çöp şişlerin üzerine salçalı su, karabiber, tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Suyunu çekince ateşten alınır, pınc pilavı ile birlikte servis edilir.

