



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖP ŞİŞ KEBABI

250 gr soğan
1/2 kg domates
1/2 kg patlıcan
2 su bardağı et suyu
150 gr dolmalık biber
1 kg kuşbaşı koyun eti
2 çorba kaşığı margarin
8 çorba kaşığı zeytinyağı
12 adet tahta şiş (ya da defne dalı)
Kekik
Tuz

Patlıcanları alaca soyup, eninden ve boyundan dörde bölün. Acı sularının çıkması için bol tuzlu suda 30 dakika kadar bekletin. Dolmalık biberleri dörde bölüp, çekirdeklerini çıkarın. Soğanların kabuklarını soyun. Bir domatesi daha sonra kullanmak üzere bir kenara ayırın, diğer domatesleri, kaynar suya sokup çıkardıktan sonra, kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın ve küp küp doğrayın. Dört çorba kaşığı zeytinyağı bir tavaya koyup kızdırın. Yağ kızdığında, tuzlu suyunu çıkarıp, kuruladığınız patlıcanları tavanın içine atın ve karıştırılarak nar gibi kızartın. Delikli bir kepeçle yağın süzüp, tavadan alın. Ardından, önceden yıkayıp, dörde böldüğünüz dolmalık biberleri tavaya atın. Bir tencereye kuşbaşı et, soğan ve margarin koyup, orta hararettteki ateşe yerleştirin. Bir süre tahta kaşıkla karıştırıp, çevirdikten sonra domates ve tuz ilave edip, tencerenin kapağını örtün. Domates ve et suyunu çekinceye dek, arada bir karıştırarak pişirin. Daha sonra dört çorba kaşığı zeytinyağı ve iki su bardağı ılık et suyunu dökün, tencerenin kapağını kapatıp etler iyice yumuşayınca dek pişirin. Eter piştiğinde tencereyi ateşten alın, delikli bir kepeçle etleri çıkarın. Soğanları çıkarıp atın. Sonra, tahta şişlere sırasıyla bir et, bir patlıcan, bir biber şeklinde dizin. Dizme işini tamamladıktan sonra, şişleri fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine kekik serptikten sonra, daha önceden bir kenara ayırdığınız domatesi ince ve yuvarlak dilimler halinde kesip, şişlerin üzerine yan yana yerleştirin. Tencerenin içinde kalan malzemeyi de tepsiye döküp, tepsiyi kızgın fırına verin. 10-15 dakika kadar pişirdikten sonra bir servis tabağına alın ve tepsideki suyu da üzerlerine döküp, servis yapın.