



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖPLEME KEBABI (EGE)

3 tavuk göğüs eti
600 gram kuzu şişlik et
4 adet patlıcan
4 adet domates
4 adet soğan
4 adet biber
Tuz, karabiber
Yarım bardak ayçiçek yağı
5 diş sarımsak

Tavukların etlerini ayırıp ufak ufak şişlik doğrayın. Kuzu etlerini de aynı şekilde doğrayın ve tuzlayın. öplere dörder beşer adet dizip tepsiye dizin. Patlıcanı, domatesi, biberi ve soğanı zevkinize göre doğrayın. Fazla iri olmasın. Tuzunu, yağını, karabiberini de katıp karıştırın. Sarımsakları da aralarına yerleştirin ve çöp şişlerin üstüne döşeyin. Firma verin. Üzeri az kızarınca alüminyum kâğıtla kapatın. 1 saat fırında pişirin. Arada bir kontrol edin ve tepsiyi sallayın. Yanına bir pilav ve salata ile servis yapın.