



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇUBUK KEBABI

1 kilogram kemiksiz kuşbaşı kuzu et

3-4 adet orta boy patates

3 adet kemer patlıcan

3 adet kuru soğan

10-15 adet çöp şiş

Sos için:

3 yemek kaşığı sıvı yağ

3 adet iri domates

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Öncelikle kuşbaşı etleri, tuz ve karabiberi ekleyerek lezzetlendirin. Patlıcanları alaca soyarak kuşbaşı doğrayın ve acı suyunun çıkması için tuzlu suya koyun. Patates ve soğanları da soyduktan sonra kuşbaşı doğrayın. Tahta çubuklara malzemeleri bir patates, bir et, bir patlıcan, bir soğan sırasıyla dizin. Hazırladığınız şişleri kızgın yağda maşa ile çevirerek kızartın. İyice kızarıncaya, tavadan çıkarıp bir tepsiye dizin. Üzerine rendelenmiş domatesleri, 1 su bardağı suyu ve sıvı yağı gezdirin. Tuz, kırmızı biber ve karabiberi serptikten sonra üzerini kapatarak kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra, kebabları çubuklarıyla beraber tabaklara yerleştirin. Üzerine kebabların suyundan gezdirin. Yanında yufka eklemekle servis edebilirsiniz.

