



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ ÇÖP ŞİŞ

500 gram hindi göğüs
2 adet soğan
2 dilim bayat ekme içi, ufalanmış
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Köfte baharatı
3 adet dolmalık kırmızı biber
Yarım demet Maydanoz
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı yağ

Hindi göğsü haşlayın. Haşlanan hindi etini kemiklerinden, derisinden ayırıp parçalara bölün, blendırdan geçirin (kıyma gibi olana kadar) ve bir kaba alın. Soğanları, kırmızı biberleri, Sarımsak ve maydanozu da blendırdan geçirip hindiye ekleyin. Üzerine tuz, karabiber, köfte baharatı, yumurta, yağ, ufalanmış ekme içini de ilave edip iyice yoğurduktan sonra bir saat kadar buzdolabında bekletin. Karışımı çöp şişlere geçirin elinizi su ile ıslatılarak yassıltın, yanları da parmaklarla sıvazlayarak düzgün hale getirin. arzuya göre köfte gibi yuvarlayıpta yassıltabilirsiniz. Şişlerin en iyisi mangal üzerinde pişirilir, ama eğer yoksa, elektrikli ızgarada veya genişçe bir tavaya yağ döküp şişleri tavada sık sık çevirerek de kızartabilirsiniz.

