



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLİÇ ÇÖP KEBABI

8 adet patlıcan  
2 çorba kaşığı tepeleme yağ  
3 adet küçük soğan, soyulmuş  
1 çorba kaşığı tuz  
3 adet orta boy domates  
4 adet dolma biber  
2 adet piliç (650-700 gramlık)  
2,5 su bardağı et suyu (yoksa su)  
1/2 tatlı kaşığı tuz

- 1) Patlıcanları 30 dakika önce 1 çorba kaşığı tuzla tuzlayıp bırakınız. Biberlerin saplarını çıkarıp boyuna yarıp sonra ortalarından bölünüz.
- 2) Piliçlerin kemiklerini tamamen çıkarıp 3 santim boyunca kuşbaşı kesiniz, 32 parça olması gerekir.
- 3) Patlıcanları yıkayıp susuz olarak çıkarınız. 8 patlıcanın da saplarına 1 piliç 1 biber geçirerek piliç ve biberleri patlıcanlara saplayınız.
- 4) Bir tavaya yağı koyup kızdırıp patlıcanları yatırarak 2'şer dakika alt ve üstünü kızartıp pişireceğiniz küçük tepsiye çıkarınız.
- 5) Tavadaki yağın içine soğanı ve domatesi ilâve edip 2 dakika karıştırarak kavurduktan sonra suyunu ve tuzunu ilâve edip üzerine ıslatılmış, sıkılmış bir yağlı kâğıt kapatınız.
- 6) Fırında veya kapak kapatıp ağır ateşte 30 dakika pişirip servis yapınız.