



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK ÇÖP ŞİŞ

1 paket tavuk göğsü  
Sosu için:  
4 yemek kaşığı sıvı yağ  
4 yemek kaşığı süt  
1 tatlı kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı kekik  
Pul biber  
Karabiber  
Tuz  
Garnitürü için:  
1 patlıcan  
1 kabak  
Sıvı yağ  
Kekik  
Toz biber  
karabiber  
Tuz  
5-6 adet sivri biber  
5-6 adet kiraz domates

Bir kaptaki sos malzemesi iyice karıştırılarak kuşbaşı doğranmış tavuk göğüsleri ilave edilerek iyice karıştırılır ve buzdolabında bir gece ya da 5-6 saat bekletilir.  
Süre sonunda çöpşişlere tavuklar dizilip, yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine sıralanır.  
Patlıcan, kabak yuvarlak şekilde doğranır, üzerine biraz sıvı yağ, kekik, toz biber, tuz ve karabiber ilave edilerek harmanlanır. Çöp şişlere bir kabak, bir patlıcan şeklinde dizilir. Kiraz domatesler de bölmeden şişlere dizilir.  
Hazırlanan garnitür şişleri de tepsiye dizilir, biberler de aralara yerleştirilir.  
200 derece fırında pişirilir.

