Badımcanlı Çöp Kababı

Patlıcanlı Çöp Şiş Kebabı



500 gr quşbaşı quzu əti
4 Ədəd badımcan
1 Baş quru soğan
3 Yemək qaşığı duru yağ
4 Ədəd sivri bibər
Yarım yemək qaşığı tamat
2 Ədəd pamidor
2 Çay qaşığı duz
2 Stəkan su

Bir qazana 3 yemək qaşığı yağ qoyulur, ət doğranır, ət suyunu sovurana qədər bişirilir,üzərinə incə doğranmış soğan əlavə olunur. Bir az bişincə tamat və duz əlavə olunur, ocaq qapatılır.(Qovurma susuz yapılır).
Alaca soyulmuş, yarım saat duzlu suda gözlənilmiş badimcanlar, 2cm. qalşnlığında dairə şəklində doğranır.
12-14 cm. Uzunluğunda şöp şişelere 1 ədəd badımcan dilimi, 1 ədəd quşbaşı ət, 1 ədəd doğranmış bibər və 1 ədəd pamidor dilimi sirayla düzülür.
Hazırlanan şöp çiçə kabablar bir 2 qazana alınır, üzərinə 2 stəkan su əlavə olunub, az atəşdə yarım saat qədər bişirilir.
Isti sərvis edilir.

Not: Şişlər quşbaşının qovrulduğu qazanda bişirilməlidir. Bu şəkildə qazanda qalan yağ, soğan ve tamat yeməyə gözəl bir sos olmuş olar.