PATLICANLI ÇÖP ŞİŞ KEBABI



500 gr. kemiksiz kuşbaşı kuzu eti
4 Adet patlıcan
1 Baş soğan
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
4 Adet dolma biberi
Yarım çorba kaşığı salça
2 Adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
2 Su bardağı su

Bir tencereye 3 çorba kaşığı yağ konur, üzerine, kuşbaşı et doğranır, et suyunu salıp çekene kadar pişirilir, üzerine ince kıyılmış soğan eklenir. Biraz pişince salça ve tuz eklenir, ocak kapatılır. (Kavurma susuz yapılır)
Alaca soyulmuş, yarım saat tuzlu suda bekletilmiş patlıcanlar, 2 cm. kalınlığında daire şeklinde doğranır.
12 – 14 cm. uzunluğunda çöp şişlere 1 adet patlıcan dilimi, 1 adet kuşbaşı et, 1 adet doğranmış biber ve 1 adet domates dilimi sırayla dizilir.
Hazırlanan çöp şiş kebaplar yayvan bir tencereye alınır, üzerine 2 su bardağı su eklenip, kısık ateşte yarım saat kadar pişirilir.
Sıcak servis yapılır.

Not: Çöp şişler kuşbaşının kavrulduğu tencerede pişirilmelidir, bu şekilde tencerede kalan yağ, soğan ve salça yemeğe güzel bir sos olmuş olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 144 | Adı: Patlıcanlı Çöp Şiş Kebabı | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 00:44