



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

İSLİM KEBABI

Gülhan Kara

2 Adet Kemer Patlıcan
1 Su Bardağı Sıvıyağ
Tuz
500 Gr. Kesilmiş Kuzu Eti
1 Adet Kuru Soğan
3 Adet Domates
1 Adet Biber
1 Çorba Kaşığı Un
Kekik
3 Su Bardağı Su
4 Adet Kürdan

Patlıcanları uzunlamasına ince dilimler halinde kesin. Kızgın yağda kızartıp kağıt havlu üzerine çıkarın. Etləri suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Kiyılmış soğan ve domatesle kavurduktan sonra un ve tuz ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine 2-3 bardak su ekleyip pişmeye bırakın. Patlıcan dilimlerini ufak bir kaseye artı şeklinde yerleştirip ortasına 2-3 parça et yerleştirin ve uçlarını etin üzerine kapatın. Kaseyi ters çevirip üzerine bir dilim domates ve 1 parça biber koyun ve kürdanla tutturun. İslim kebablarını geniş tabanlı bir tencereye dizin. Etin kalan suyunu ekleyip 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.