İSLİM KEBABI

MALZEMELER
1 kg kuzu eti (Kemiksiz iri kusbasi dogranmis)
2 orta boy soğan
2 orta boy domates
1 yemek kasigi margarin
Tuz-karabiber
4 adet iri kemer patlıcan
3 adet dolmalik biber
1 bardak ayçiçek yagi

YAPILIŞI
Bir tencereye dogranmis soğanlari, yikanmis kuzu etiyle 1 kasik yag koyup arada karistirarak suyunu çektirin. Kabuklari ve çekirdeleri çikartilarak dogranmis 2 adet domates katin. 5 dk sonra 2 bardak sicak su ekleyip kisik ateste pisirin.
Patlicanlari alacali soyup yarim parmak uzunlamasina keserek dograyin; üzerine tuz serpin. yarim saat bekletin; suyla yikayip kurulayin.
Patlicanlari, açik pembe kizartin ve yagini süzdürerek kagit peçete üzerine koyun.
Küçük komposto kasesinin içine çaprazlama iki adet patlıcan yerlestirin. Eti süzgece bosaltin, 3 veya 4 adet kebap etini patlıcanin ortasina koyun.
Patlicanin uçlarini etin üstüne kapatin ve çevirerek firin tepsisine yerlestirin. Tepelerine yuvarlak bir dilim domates ve kesilmis dolmalik biber yerlestirip, bir kürdan batirin.Etin sosunu üzerinee gezdirin, biraz daha su katin. Üstü kapali olarak kisik ateste veya folyo kapatarak firinda 15-20dk pisirin.

ML® Kase Kebabı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3579 • adı:İslim Kebabı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:43