



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İSLİM KEBABI

MALZEMELER

4 adet Patlıcan
500 gr. Kusbasi kuzu eti
1 adet orta boy soğan
1 çorba kasığı biber salçası
1/2 su bardağı ayçiçek yağı
4 adet sivri biber
tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

4 adet patlıcanın önce kabukları soyulup temizlendikten sonra uzunlamasına 5 mm kalınlığında kesin. Sonra kızgın yağda kızartın. Kızarttığınız patlıcanların üzerine hafif seker serpin. Bu patlıcanların daha lezzetli olmasını ve çig tadını almasına yardımcı olur. Bu arada başka bir tencerede kusbasi eti, önceden küp şeklinde doğranmış soğanları, salçayı, tuz karabiber ve biraz da su ilave ederek pisirin. Bir tepsiye patlıcan dilimlerini çapraz olacak şekilde üstüste yerleştirin ve tam ortalarına hazırladığınız et karışımından patlıcanların bohça şeklinde katlanmasına olanak verecek kadar koyun. Sonra bohça yaptığınız doldurulmuş patlıcanların üzerine yuvarlak bir dilim domates koyup üzerine kürdan batırın ve tepsiye yerleştirin. Bu işlem bittikten sonra hazırladığınız etli karışımın suyunu üzerinde gezdirip fırında 15-20 dakika 200 C de pisirin. Yeşil sivri biber ile ve üzerine bir yaprak maydanoz koyup sıcak servis yapın.