



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSLİM KEBABI

4 patlıcan  
1 kuzu kol  
4 çorba kaşığı margarin  
1 soğan  
1.5 çorba kaşığı domates salçası  
1 su bardağı su  
2 domates  
2 sivri biber  
1 çay kaşığı tozşeker  
Tuz, karabiber

Kuzu kolu 5 parçaya ayırın. Soğanları kıyıp margarinde pembeleştirin. Etlere ilave edip kavurun. Salça, su, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Etlere yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Patlıcanları uzunlamasına ince dilimleyin. Tuz serpip acısını çıkarı, yıkayıp kurulayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp patlıcan dilimlerini kızartın, havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin. İkişer patlıcan dilimini, uçları dışarıda kalacak şekilde küçük kaselere çapraz yerleştirip ortasına bir parça et koyun. Patlıcan dilimlerinin uçlarını kıvrarak etlerin üzerine kapatıp bohça şekli verin. Birleşme yerleri altta kalacak şekilde tepsiye dizin. Üzerlerine birer domates ve sivri biber parçası yerleştirip kurdanla tutturun. Etlere pişirdiğiniz redede sosu ekleyip orta ısıda fırında pişirin.