İSLİM KEBABI

Malzemeler:
Her biri eşit büyüklükte seçilmiş 1 kilogram patlıcan,
1 adet orta büyüklükte kuru soğan,
400 gram yağsız dana kıyma,
3 adet orta büyüklükte domates,
6 adet yeşil sivribiber,
5 diş soyulmuş sarımsak,
1 yemek kaşığı domates salçası,
1 su bardağı dolusu sıvıyağ veya zeytinyağı,
3 dilim bayat ekmek içi,
yeterince tuz,
istediğiniz oranda karabiber
köfte baharatı.

Hazırlanışı:
Eşit boydaki patlıcanları 2-3 milimetre inceliğinde uzunlamasına şeritler halinde dilimleyerek, tuzlu suda 30-35 dakika kadar beklettikten sonra bol su ile yıkayıp kağıt havlu ile kurulayalım. Bir tavada sıvıyağı kızdırarak patlıcan dilimlerini arkalı önlü hafifçe kızartarak bekletelim. Uygun büyüklükte bir kaba kıymayı, rendelenmiş kuru soğanı, kabukları alınmış bayat ekmek içini, baharatları, tuzu ve iyice dövülmüş sarımsakları ekleyip yoğuralım. Yoğur-duğumuz köfte harcından limon iriliğinde parçalar alarak yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayalım. Hafif kızarmış patlıcan dilimlerini çapraz ve birbirinin üstüne gelecek şekilde yerleştirelim. Patlıcan dilimlerin ortalarına birer köfte koyup dilimlerinin uçlarını köftelerin üzerine doğru çevirelim. Patlıcanların üzerine yuvarlak kesilmiş bir domates dilimi ve ortadan kesilmiş bir sivribiber koyalım. Domates ve biberlerin üzerine bir kürdan batırarak tutturalım. Köfteli patlıcanları geniş bir tencereye dizelim. Salçayı l su bardağı su ile inceltip tencerenin kenarından boşaltalım. Yemeği hafif ateşte pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:7987 • adı:İslim Kebabı • gönderen:siyami • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:47