İSLİM KEBABI

Malzemesi: (6 kişilik)
900 gr. kuzu kuşbaşı (tercihan buttan)
3 çorba kaşığı tereyağı
1 orta boy soğan
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
Büke garni:
1 küçük havuç
1/4 küçük kök kereviz
1 küçük soğan
3-4 dal maydanoz
1 defne yaprağı
5 bardak su
4 orta boy patlıcan
1 bardak çiçek yağı
3 orta boy domates
3 orta boy dolmalık biber
Hazırlanışı:

Önce finnınızı orta hararette ısıtın. Ön hazırlık olarak soğam piyaz doğrayın. Büke garni için havucu kazıyın. Kerevizi iri doğrayın. Soğanın ka-buklannı ayıklayıp atın. Havuç, kereviz, soğan, maydanoz ve defne yaprağını temiz bir tülbente sarıp ağzım bağlayın. Patlıcanlan soyup, enlemesine kalınca dilimleyin. Üzerlerine birkaç tatlı kaşığı tuz serpip, bir kenarda 1 saat bekletin. Domatesleri, enlemesine ortadan ikiye kesin. Avucunuzun içinde hafifçe sıkarak çekirdeklerini temizleyin. Dolmalık biberi, sap ve çekirdekli kısmını çıkarıp attıktan sonra ortadan enlemesine ikiye ayınn. Orta boy bir tencereye tereyağı koyup orta ateşte eritin. Yağ erir erimez etleri ilave edin. Arasıra karıştırarak 10 dakika kadar kavurun. Etler pembeleşince soğanı katın. 3 dakika da soğanları sote ettikten sonra tuzunu ve ununu ilave edip karıştırın. Un hafif kavrulunca büke garni ve suyu katın. Ateşin altım kısıp, yaklaşık bir saat ağır ateşte, ağzı kapalı olarak pişirin. Bu süre sonunda tencereyi ocaktan alıp, büke garniyi çıkartıp atın. Patlıcanlan yıkayıp iyice kurulayın. Orta boy bir tavada çiçekyağını kızdırıp, patlıcanların her iki yüzlerini de 1 'er dakika kızartın. Patlıcanları tavadan alıp, fazla yağlannı süzdürün. Patlıcanlann fazla yağlan süzülüp soğuyunca, küçük bir güveç veya bir çay fincanı içine haç biçiminde 2'şer dilim halinde yerleştirin. Patlıcanlann ortalanna dört-beş parça et koyun. Patlıcanların sarkan kısımlannı etlerin üzerine kapatın. Güveç veya fincanı ters çevirerek kebaplan Borcam'a aktarın. Üzerlerine sırasıyla yarım domates ve biberleri yerleştirip, bir kürdanla tutturun. Etin piştiği tencerede kalan salçayı kebaplann, üstüne dökün. Kebapların üstüne bir yağlı kâğıt koyarak fırına sürün. 10 dakika sonra, kabı fırından çıkartıp, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:9607 • adı:İSLİM KEBABI • gönderen:Şule • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:41