



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSLİM KEBABI

3 adet patlıcan  
250 gram kıyma  
1 soğan  
1-2 dilim ekmek içi  
1 yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Nane  
Kekik  
Domates

Patlıcanları çizgi çizgi soyup uzun şeritler halinde kesin ve yarım saat tuzlu suda bekletin. Köftesi için soğanı rendeleyin ve yumurta, kıyma, ekmek içi ve baharatların tümünü yoğurun ve yassı şekiller verin. Önce patlıcanları kızartın.

Ardından köfteleri kızartın. Daha sonra patlıcan dilimlerinin arasına köfteleri koyarak tek tek sarın. Sardığınız patlıcanların üzerine domates ve kürdan batırın. Daha sonra hazırlanan patlıcan köfte rulolarını fırın tepsisine dizin.

Ardından salçalı sos için gereken malzemeleri karıştırıp patlıcanların üzerine dökün. 200 derecede ısıtılmış fırının içine fırın tepsisini yerleştirin. İslim kebablarının üzerindeki domatesler pişince fırından alın.

