



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSLİM KEBABI (DÜDÜKLÜ)

900 gram kuzu eti  
500 gram patlıcan (3 küçükçe)  
90 gram sadeyağ ya da margarin (4 1/2 çorba kaşığı)  
3 dolmalık biber  
1-3 kahve fincanı su  
300 gram soğan (3 orta)  
Tuz  
400 gram domates (3 orta)

1 Bir tencereye ya da düdüklü tencerenin içine, kemikli olarak herbir parçası 150 gramdan doğranmış 900 gram kuzu etinin yerleştirdikten sonra, bunların üstlerine sıra ile konulmuş, dörde bölünmüş 3 orta baş soğan, sadece 2 tanesi olmak üzere; soyulmuş ve küçük doğranmış domates, alacalanmış ve ortalarından ikiye kesilmiş ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 3 küçükçe patlıcan, uzunluklarına ortalarından ikiye kesilmiş ve çekirdekleri temizlenmiş 3 dolmalık biber, sekize bölünmüş bir büyük domates, 4.1/2 silme çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 - 2 kahve fincanı arasında da su koyduktan sonra, tencerenin ya da düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır. (İslim kebabı düdüklü tencerede pişecekse buna ancak bir kahve fincanı su; tencerede pişecekse üç kahve fincanı su katmalıdır. Sonra, tencerede pişecekse kapağın üstüne havan, büyük taş ve benzeri gibi bir ağırlık oturtuktan sonra, tencere ile kapak arasını da yarım bardak un ve üç çeyrek kahve fincanı sudan yapılmış bir hamurla macun gibi sıvamak suretiyle, tencereyi az çok buğu çıkmaz hale getirmelidir.)

2 Sonra tencereye ya da düdüklü tencereyi ateşe oturtturarak, 1 -2 saat arasında pişmeye bırakmalıdır. (İslim kebabı düdüklü tencerede pişecekse; tencereyi gayet kuvvetli ateşe oturtturarak, tencerenin üstündeki düdük, yukarıya doğru itilerek bol islim ve ılık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere yarıdan fazla azaltılmış ateşte, bunları 45 dakika daha pişmeye bırakmalıdır. Tencerede pişecekse; tencereyi, üstündeki ağırlık ve etrafının hamuru ile ateşe oturtturarak, ilk on beş dakikası çok hafif olmak üzere ve ortadan daha az ateşte pişmeye bırakmalıdır.)

3 Bir ya da iki saat sonra tencereyi ateşten alarak, islim kebabım tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Düdüklü tencereyi ateşten aldıktan sonra, düdüğünün altına bir çatal -iliştirerek, içinden aşağı yukarı islim çıkmaz bir hale gelinceye kadar islimi boşaltmalı ve sonra kapağını açarak tabağa almalı, tencerenin ise hemen etrafının hamurlarını çıkararak, yemeği tabağa almak suretiyle servis yapmalıdır.)