



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI (GAZİANTEP)

<https://acunn.com>

4 adet orta boy patlıcan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy domates
2 adet orta boy yeşil biber
Köftesi için:
500 gram orta yağlı kıyma
1 adet orta boy kuru soğan(rendelenmiş)
4 yemek kaşığı galeta unu
2 diş sarımsak(ezilmiş)
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Sosu için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet domates (rendelenmiş)
1 diş sarımsak (ezilmiş)
1/2 su bardağı sıcak su
1/2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kabuklarını alacalı şekilde soyduğunuz patlıcanları keskin bir bıçak yardımıyla uzun ince şeritler halinde dilimleyin. Acısının çıkması için tuzlu suda bekletin.

Orta yağlı dana kıymayı karıştırma kabına alın. Rendelenmiş kuru soğan, yumurta ve galeta unu, sarımsak, tuz, karabiber, pul biber ve kimyon katın.

Köfte harcını özleşene kadar yaklaşık 10-15 dakika yoğurun.

Köfte harcını altı cevizden biraz daha büyük parçalar ayırın. Avuç içinizde yuvarladığınız köfteleri, tavada arkalı önlü ters çevirerek pişirin.

Tuzlu suda dinlenen patlıcanların suyunu süzüp bol suda durulayın. Üzerlerini bir kağıt havlu yardımıyla kurulayın. Yağı kızdırdığınız tavada arkalı önlü ters çevirerek kızartın. Fazla yağın kağıt havlu yardımıyla alın. Sap kısımlarını aldığınız yeşilbiberleri dört eşit parçaya bölün. Cherry domatesleri ikiye bölün.

İki adet kızarmış patlıcan şeridini artı şeklini alacak şekilde servis tabağına yerleştirin. Orta kısmına bir adet kızarmış köfte koyup kapatın. Üzerine bir parça yeşilbiber ve cherry domates yerleştirip kürdanla tutturun. Tüm köfteleri aynı şekilde patlıcan şeritlerine sardıktan sonra fırın tepsisine yerleştirin.

Sosu için; zeytinyağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın. Rendelenmiş domates ve sarımsağı pişirin. Tuz ve karabiberini de ekledikten sonra 4-5 dakika kadar kaynatıp ocaktan alın.

Hazırladığınız sosu patlıcanları aldığınız fırın tepsisine aktarın. İslim kebablarını önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

Not: Kıyma ve malzemeleri yoğururken homojen bir şekilde karıştığından emin olun. Bu şekilde yapıldığı zaman dağılmasının önüne geçilmiş olur. Hazırladığınız köfteyi bir gün dinlendirirseniz daha lezzetli olur.



© lezzetler.com tarif no:153224 • adi:İslim Kebabı (Gaziantep) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 16:26