



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSLİM KEBABI (GAZİANTEP)

3 adet patlıcan  
250 gram kıyma  
1 soğan  
1-2 dilim ekmek içi  
1 yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Nane  
Kekik  
Sosu için:  
1-2 yemek kaşığı domates salçası  
Su  
Tuz  
Üzerini süslemek için:  
Domates  
Biber

Patlıcanlar alacalı bir şekilde soyulur ve uzun şeritler halinde kesilir. Acı suyunu çıkartmak için ortalama yarım saat tuzlu suda bekletiyoruz. Bu arada köfteleri hazırlamak için soğanları rendeliyoruz. Kıyma, yumurta, ekmek içi, baharatlar eklenip köfte hamurunu iyice yoğuruyoruz. Cevizden biraz büyük bir şekilde yuvarlıyoruz. Suda bekleyen patlıcanları süzüp kağıt havlu yardımıyla kuruyoruz. Kızgın yağda patlıcanları kızartıyoruz. Patlıcanlar bittikten sonra köfteleri kızartıyoruz. İster tek patlıcanla istersekte çift patlıcanla bohça şeklinde köfteleri sarıyoruz. Domates ve biberi kürdana batırıp köfteleri saran patlıcanların tam açılma yerine kürdanı batırıyoruz. Bütün patlıcanları bu şekilde sarıp üzerlerinde salçalı sosu gezdiriyoruz. 200 derecelik fırında domates ve biberler kızarana kadar pişiriyoruz.

