İSLİM KEBABI (GAZİANTEP)

Köfte için:
500 gr. kıyma
Ekmek içi (ufalanmış) yada galeta unu
Kuru soğan
Tuz
Karabiber
Kimyon
1 yumurta
2-3 diş sarımsak
Maydanoz (isteğe bağlı)
Diğer Malzemeler:
2 yemek kaşığı salça
Yarım bardak sıcak su
Domates
Yeşilbiber
1 kg patlıcan (ince ve uzun tercih edin)

Köfte harcı için kıyma, rende soğan, sarımsak, tuz, karabiber, kimyon, yumurta, ekmek ve ince kıyılmış maydanozu iyice yoğurun.
Harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
Kızgın bir tavada önlü arkalı hafif kızartarak kenara alın.
Patlıcanları ince dilimler halinde kesin. Dilimleri 15 dakika tuzlu suda bekletin. Sonra kurulayıp kızgın yağda fazla karartmadan kızartın. Havlu kağıt koyduğunuz bir tabağa alarak fazla yağı süzdürün.
Sonra iki patlıcan dilimini artı şeklinde tezgâha koyup ortasına bir top köfte yerleştirin ve patlıcanları üzerine kapatın. Birer dilim domates ve biberi yerleştirin ve kürdanla sabitleyin.
Bütün patlıcanları bu şekilde hazırladıktan sonra cam fırın kabınıza dizin. Daha sonra salça yada domatesle hazırladığınız sosu üzerine gezdirin. Biber ve domatesler kızarana kadar fırında pişirin.