



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İSLİM KEBABI (GÜVEÇ)

Elif Korkmazel

6 adet patlıcan  
400 gr. kuşbaşı kuzu eti  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 adet soğan  
1 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı kekik  
2 adet kabak  
5 adet domates  
Tuz  
Karabiber

Patlıcanları alacalı soyup dilimleyin. Tuzlu suda bekletip sıkın ve sıvı yağda kızartın. İnce kıyılmış soğan ve sarımsağı zeytinyağında kavurun. Eti ekleyip suyunu salıp çekene kadar soteleyin. Üzerine küp doğranmış kabak ve domates, kekik, tuz ve karabiber ekleyip 30 dakika pişirin. Patlıcan dilimlerini küçük güveç kaplarına, kenarlardan sarkacak şekilde döşeyin. Etili harcı pay edip sarkan kısımla üstünü kapatın. 180 derece fırında 30 dakika pişirin.