



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## İSLİM KEBABI

Yarım kilo kıyma  
1 adet yumurta  
1 adet soğan  
5 çorba kaşığı galeta unu  
2 diş sarımsak  
5 dal maydanoz  
Kimyon, kekik, tuz ve karabiber  
Domates sosu için:  
4 adet domates  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı su  
Tuz, karabiber  
1 tutam şeker  
Kızartmak için sıvı yağ  
3 adet çarliston biber  
5 adet uzun patlıcan  
1 su bardağı kiraz domates  
Kürdan

Önce sosunu yapıp pişirin. Köfteleri yapıp şekil verin ve fırın kabına koyup fırında biraz pişirin. Sonra patlıcanları kızartın. Pişen köfteleri kızaran patlıcan dilimlerinin ortasına koyup katlayın ve kürdanla tutturun. Domates biberle süsleyip tepsiye yerleştirin. Sosunu üzerine dökün ve tekrar fırına verip pişirin.