



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSLİM KEBABI

<https://migros.com.tr>

1 kg patlıcan  
1 kg domates  
1 adet çarliston biberi  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
1 yumurta  
400 gr. kıyma  
4 yemek kaşığı galeta unu  
1 çay bardağı mayonez  
1 adet et bulyon  
Kimyon  
Karabiber  
Tuz  
Pul biber

1. Patlıcanı soymadan ince dilim kesin ve tuzlu suda bekletin.
2. Kuruladıktan sonra kızgın yağda kızartın.
3. Bir tasta kıyma, yumurta, soğanı, galeta unu ezilmiş sarımsak, kıyılmış maydanoz, kimyon, tuz ve karabiberi yoğurun ve yumurta büyüklüğünde köfteler elde edip kızartın.
4. Sos tavasında zeytinyağı, domates, pulbiber, tuz, karabiber, et bulyon ve su ile pişirin.
5. Patlıcanları artı şeklinde koyup üzerine köfteyi koyun ve üzerine domates koyup kürdan ile bohça şeklinde bağlayın.
6. Çarliston biberleri ve bohçaları fırın tepsisine ekleyip üzerlerine sosu dökün ve 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

