İSLİM KEBABI

Vedat Başaran

4 adet incik
2 adet patlıcan
1 adet domates
2 adet dolmalık biber
1 adet çarliston biber
¼ demet maydanoz
2 adet kuru soğan
4 diş sarmısak
2 adet defne yaprağı
100 gr. tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı kekik
2 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuya göre
1 su bardağı ayçiçek yağı

Kuru soğanı soyup, ortadan ikiye kesin ve geniş bir tencereye koyun. 2 adet defne yaprağı, 2 diş sarmısak ve maydanoz saplarını ilave ettikten sonra tencereye 2 bardak sıcak su koyup, incik parçalarını yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatıp, orta ateşte, 20 dakika haşlayın.
Patlıcanların sap ve dip kısımlarını kesip, uzunlamasına ince ince doğrayın. Bir tabağa koyup, üstlerine 1 tatlı kaşığı tuz serpin. Dolmalık biberlerin sap kısımlarını çıkarın. Çarliston biberleri ikiye bölüp, çekirdek yataklarını temizleyip, iri iri doğrayın. Domatesi dilimledikten sonra soğanı, küp şeklinde, küçük küçük doğrayın ve 2 diş sarmısağı ince ince kıyın.
Tuzlayarak beklettiğiniz patlıcanları, akan suyun altında yıkayın. Suyunu süzüp mutfak kağıdı ile kurulayın. Haşlanmış incik parçalarını bir tabağa alın. Akan suyun altında yıkayın ve emici kağıt ile kurulayın. Et suyunu kevgirden geçirip genişçe bir kaba aktarın.
Geniş bir tavaya, 1 su bardağı çiçek yağı koyup kızdırın. Patlıcan dilimlerini, çevirerek, iyice kızartın ve emici mutfak kağıdı üzerinde bekletin.
100 gr. Tereyağını, derice bir tencerede kızdırın. Önce soğanları, daha sonra da sarmısakları katarak kavurun. Çarliston biberleri ilave edip, 2 dakika daha kavurmaya devam edin. Bir yemek kaşığı domates salçası katıp, yedirdikten sonra incik parçalarını tencereye koyup iyice karıştırın. 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı kekik ve yeterince karabiber ilave edip tekrar karıştırın. 1 bardak et suyu, 2 bardak soğuk su ilave edip, tencerenin kapağını kapatıp, 30 dakika orta ateşte pişirin. Pişen incikleri, bir tabağa alın. Sosunu ezerek bir kevgirden geçirip, bir başka kaba aktarın. Etleri, fazla ufalamadan kemiklerinden ayırıp, bir başka tabağa alın.
Kızarmış patlıcan dilimlerini, artı şeklinde üst üste koyup, et parçalarını ortalarına yerleştirin. Patlıcanları, üstlerine kapatıp; ters çevirerek, ısıya dayanıklı bir fırın kabına sıralayın. Domates dilimleri ile dolmalık biber parçalarını üzerlerine koyup, kürdanla tutturun. Kalan patlıcan dilimlerini, kabın boş yerlerine yerleştirip, kevgirden geçirerek süzdüğünüz sosu ilave edin. Önceden 200 C derecede ısıtılmış fırının orta rafında, 10 -12 dakika pişirin.
Tabaklara koyup, bir parça da sosundan ilave ederek ince kıyılmış maydanoz ekip, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:116373 • adı:İslim Kebabı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:04.05.2024 - 16:09