



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

Seda Çulpan

1 kilo patlıcan (ince uzun tercih edilmeli)
½ kilo parça kuzu et
2 adet orta boy soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı salça
3 adet sivri biber
2 adet domates
Tuz
Sıvı yağ (kızartmak için)

Patlıcanlar alaca soyulur ve boylamasına kesilir (Bir patlıcan 3'e bölünür). Patlıcanlar tuzlu suda yarım saat bekletilir, yarım saat sonunda suyu süzdürülüp kağıt havluyla kurulanıp kızgın yağda kızartılır. Ayrı bir yerde etler haşlanır. 2 patlıcan dilimi çaprazlamasına üst üste koyulur, üzerine haşlanmış et koyulur, patlıcan dilimleri kapatılır. Üzerine domates ve sivri biber de koyulur ve kürdan batırılır. Tüm patlıcan ve etler bu şekilde hazırlanıp tencereye dizilir. Ayrı bir tavada soğan kavrulup salçası ve tuzu eklenir. Patlıcanların üzerine dökülür. Kısık ateşte biberler ve domatesler yumuşayana dek pişirilir.

