



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

Eyüp Sevinç

500 gr. kuzu eti
2 adet soğan
2 adet domates
2 adet patlıcan
2 adet yeşil biber
2 adet tane karabiber
1 adet defne yaprağı
1 su bardağı ılık su
Tuz

Eti parçalara bölün, tencereye yerleştirin. Üzerine küçük küçük doğradığınız soğanı, tuzu, tane karabiberi ve defne yaprağını koyun, kısık ateşte pişirin. Diğer tarafta patlıcanlar dörde bölün soteleyin, ortadan enlemesine ikiye kesin. Etin üzerine patlıcanlar dizin, patlıcanları da dörde böldüğünüz domateslerle örtün. En üste yeşil biberleri koyun, bir bardak ılık su ilave ederek kısık ateşte kapağı hiç açmadan pişirin. Hazırladığınız islîm kebabını pilav eşliğinde servis edin.

