



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

Ömür Akkor

1 kilo kemer patlıcan
500 g dana bonfileden kuşbaşı
4 adet domates
4 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı Komili riviera zeytinyağı
Karabiber
Kaya tuzu
Kızartma için Komili riviera zeytinyağı
Yeterince kürdan

Soğanla birlikte domateslerin ve biberlerin ikisini yemeklik doğrayın.
Eti iki yemek kaşığı Komili zeytinyağında kavurmaya başlayın ve daha sonra soğanı, tuzu, karabiberi ilave edin.
Birkaç dakika sonra yemeklik doğradığınız biber ve domatesi ekleyip altını kısın ve 20 dakika kısık ateşte pişirin.
Etiniz pişerken patlıcanları alacalı soyup uzun şeritler halinde doğrayın.
Patlıcanları altın sarısı olana kadar zeytinyağında kızartıp bir kağıdın üzerinde yağını çektirin.
Ufak bir kaseye patlıcanları artı şeklinde yayın ve hazır olan et sotenizden ortasına yerleştirip bohça şeklinde kapatın.
Hazır olan kebabı bir fırın tepsisine yan yana dizin.
Kalan domates ve biberleri dilimleyip bir kürdan yardımı ile islîm kebablarının üzerine tutturun.
Salçayı su ile karıştırıp tuz ve karabiber ekleyin.
Sosu fırın kabına döküp 180 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirip servis edin.

