



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

1/2 kilo et
3-4 çorba kaşığı yağ
2 adet patlıcan
1 adet domates
3-4 adet dolmalık biber
Tuz

Gerçi islim kebabını her tür etle yapınak mümkündür ama, kol, döş ve incik tarafından alırsanız, daha iyi olur. Bu eti, normal kuşbaşıdan biraz daha irice parçalar halinde kestirin. Sonra bir kabın içine kıyılmış bir baş soğam, bir çorba kaşığı yağ ve etleri koyup iyice kavurun.

Sonra domates ilave edip, biraz daha kavurun, sonra biraz su ilave ederek hafif ateşte pişmeye bırakın. Bu arada patlıcanları da soyun ve her birini, uzunlamasına 4 eşit parça halinde kesip yağda kızartın. Bu arada ince dilinmiş domateslerle, uzunlamasına 4 eşit parçaya ayrılmış dolmalık biberleri de kızartın.

Şimdi sıra servise geldi Patlıcan dilimlerinin her birini (x) şeklinde yere yayın. Üstüne (patlıcanların boyunun alacağı kadar) et koyun. Üste domates dilimleriyle biberi ilave edip ve patlıcanları kapatan.

Böyleee oval şekilde olan ve dışında patlıcan içinde et olan porsiyonlar elde etmiş oluyorsunuz. Patlıcanların kayıp, görüntüyü bozmaması için her birine birer kürdan koyarsanız, iyi olur. Sonra bunları hafif Arında bir süre daha pişirip servis yapın.