



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

1 kg patlıcan
3 adet çarliston biber
3 adet domates
Köfte için:
Yarım kg kıyma
1 yumurta
1 adet soğan
4 yemek kaşığı galeta unu
2 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
Sos için:
5 adet domates
2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
1 çay kaşığı pul biber
2 çay kaşığı tuz
1 tutam
Karabiber
Yarım su bardağı et suyu

Sos için, tencerede 2 yemek kaşığı Bizim Yağ'ı kızdırıyoruz. Rendelenmiş domatesleri, tuz, karabiber, pul biber ve yarım su bardağı et suyunu ilave ederek kaynamaya bırakıyoruz. Biraz yoğunlaşınca ocaktan alıyoruz. Patlıcanları ince dilimler halinde kesiyoruz. Dilimleri 15 dakika tuzlu suda bekletiyoruz. Sonra kurulayıp kızgın yağda fazla karartmadan kızartıyoruz. Havlu kağıt koyduğumuz bir tabağa alarak fazla yağı süzdürüyoruz. Köfte harcı için kıymayı rende soğan ve sarımsağı tuz, karabiber ve kimyonu, yumurtayı, galeta unu ve ince kıyılmış maydanozu iyice yoğuruyoruz. Harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlıyoruz. Kızgın bir tavada önlü arkalı renk verip kenara alıyoruz. Köfteler piştikten sonra iki patlıcan dilimini artı şeklinde tezgâha koyup ortasına bir top köfte yerleştiriyoruz ve patlıcanları üzerine kapatıyoruz. Birer dilim domates ve biberi yerleştiriyoruz ve kürdanla sabitliyoruz. Bütün patlıcanları bu şekilde hazırladıktan sonra cam fırın kabımıza diziyoruz. Üzerine hazırladığımız sosu gezdirin. 200 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriyoruz.

Not: Patlıcanların çok yağlı olmaması için bir iki dakika buzlu suda bekletip daha sonra kurulayarak kullanın.