İSLİM KEBABI

3 adet uzun boy patlıcan
Kızartmak için sıvıyağ
Köftesi için:
300 gram kıyma
1 büyük soğan
2 çorba kaşığı galeta unu
1 tutam tuz
1 tutam kekik
1 tutam pul biber
1 tutam kimyon
Sosu için:
2 adet rendelenmiş domates
1 çorba kaşığı biber salçası
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
1 tutam tuz

İlk olarak patlıcanlarımızı alaca soyalım ve uzunlamasına bıçak sırtı kalınlığında dilimleyelim. Daha sonra ayrı bir kaba tuz ve su koyup karıştıralım patlıcanlarımızı tuzlu suda 5 dakika bekletelim. Daha sonra sudan çıkarıp kuruladıktan sonra bol yağ koyduğumuz tavada arkalı önlü kızartalım tavadan çıkarıp bir tabağa alalım. Öte yandan köftesi için malzemelerimizi derin bir kaba alalım üzerine soğanı rendeleyelim ve normal bir köfte hamuru elde edelim. Köftelerimizden ceviz büyüklüğünde yuvarlak toplar yapalım. Kızaran patlıcanlarımızı tezgahın üzerine artı şekli gibi iki tane üst üste koyalım resimde görüldüğü gibi. Ortasına bir adet köftemizi yerleştirelim ve patlıcanlarımızı köftenin üzerine kapatalım. Üzerlerine birer dilim domates ve biber koyup kürdan batıralım. Daha sonra kare borcama patlıcanlı köftelerimizi yerleştirelim bu malzemeden 9 tane köfte çıktı. Şimdi sosumuzu hazırlamaya geçelim. Patlıcanlarımızı kızarttığımız tavadaki yağın içerisine iki adet rendelenmiş domatesi alalım. Üzerine tuz ve baharatları ekleyelim bir çorba kaşığı biber salçası ekleyelim ve 1 su bardağı su dökerek 2-3 dakika pişirelim. Daha sonra hazırlamış olduğumuz bu sosu tepsideki köftelerimizi üzerine gezdirelim ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında yaklaşık 10-15 dakika pişirelim ve sıcak olarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:133520 • adı:İslim Kebabı • gönderen:bakla • indirme tarihi:25.04.2025 - 14:32