



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

1,5kg ince uzun patlıcan
5-6 adet çarliston biber
5-6 adet küçük domates
½ çay bardağı sıvıyağ
Köfte için:
Yarım kg kıyma
1 yumurta
1 baş kuru soğan
5-6 diş sarımsak
2-3 dilim ekmeke içi (fırında kurutulup rondoda çekilmiş)
Tuz
Karabiber
Sos için:
2-3 domates
½ çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su
Tuz

Patlıcanları yıkadıktan sonra uzunlamasına şeritler halinde kabuklarının yarısını soyun, üzerinde çizgiler şeklinde bir miktar kabuk kalsın. Patlıcanın kalınlığına göre, uzunlamasına üçe veya dörde bölerek, 1 - 1,5 cm kalınlığında 4 veya beş adet dilim olmasını sağlayın. Sonra da dilimlerin hepsinin iki tarafını da tuz ile ovalayarak bol tuzlu suyun içinde en az yarım saat bekletin ki acısı çıksın. Bu arada köfteyi hazırlayın. Köfte harcındaki tüm malzemeleri karıştırıp yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından cevizden az büyük parçalar alıp yuvarlayın. Hazırladığınız köfteleri bir cam tepside veya emaye tepside fırına sürüp 200C'de pişirin. Köfteler pişerken patlıcanları kızgın yağda hafif pembeleşene kadar kızartın. Kızartılmış patlıcanlardan iki tanesini bir düz tabağa artı şeklinde koyun ve içine pişmiş köftelerden bir tanesini koyarak patlıcanların dışarda kalan uçlarını köftenin üzerine kaldırıp koyun. Üzerine uzun ve enli kesilmiş bir parça çarliston biber ile bir parça domates dilimi koyup düşmemesi için uzun bir kürdan batırarak sabitleyin. Hazırladığınız kebabların hepsini fırın tepsisine koyduktan sonra 200 derecede pişirin. Sosu için domatesleri soyup rendeleyin, biraz sıvıyağ ile tavada bir iki çevirin, suyu ilave edip kaynatın. Tuzunu da ekledikten sonra kebabi servis tabağına koyun ve üzerine yeteri kadar salçalı sos döküp servis edin.