



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İSLİM KEBABI

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet patlıcan
2 adet çarliston biber
9 adet minik cherry domates
Köftesi için:
500 gram kıyma
1 yumurta
1 adet soğan
2-3 dilim bayat ekmek
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Az kekik
Sosu için:
5-6 adet olgun domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Pul biber
Tuz
Karabiber
1/2 bardak domates suyu
1 çorba kaşığı toz şeker
Zeytinyağı

Tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağını koyun ve kızdırın. Rendelenmiş domatesleri, tuzu, karabiberi, pul biberi ve yarım bardak domates suyunu ilave ederek kaynatın. Biraz yoğunlaşınca ocaktan alın. Bayat ekmekleri robotta çekin. Maydanozları kıyın. 4 adet uzun ve ince patlıcanı alaca soyun, yarım santimetre kalınlığında uzunlamasına kesin. Dilimler halinde kesilen patlıcanların üzerine tuz ve toz şekeri serpin. 30 dakika bekletin, çıkan suyu dökün, durulayın. Sonra kurulayıp kızgın yağda fazla karartmadan kızartın. Havlu kağıt konan bir tabağa alın ve fazla yağı süzdürün. Köfte harcı için kıyma, rende soğan ve sarımsak, tuz, karabiber, kimyon, kırmızı biber, yumurta, ekmek ufağı ve ince kıyılmış maydanozu iyice yoğurun. Harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlayın. Tavaya zeytinyağını koyun, kızdırın önlü arkalı renk verin, kenara alın. Köfteler piştikten sonra iki patlıcan dilimini artı şeklinde tezgaha koyun, ortasına bir top köfte yerleştirin ve patlıcanları üzerine kapatın. Birer adet minik domates ve biberi de tepesine yerleştirin ve kürdanla sabitleyin. Bütün patlıcanları bu şekilde hazırladıktan sonra cam fırın kabına dizim. Üzerine hazırladığınız domates sosunu gezdirin. 200 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:141553 • adı:İslim Kebabı • gönderen:cin mısır • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:27