



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ İSLİM KEBABI

500 gram parça kuzu eti
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 su bardağı su
4 adet patlıcan
Tuz
Karabiber
Sosu için:
3 domates

Patlıcanları alacalı soyup 1 santimetre kalınlığında uzunlamasına dilimleyin ve tuzlu suya koyun. Kuru soğan ve 2 adet domatesi yemeklik doğrayın. Hafifçe kavurduktan sonra içine parça etleri ilave edin. Üzerini geçecek kadar da su ekleyip etleri yumuşayana kadar pişirin. Tuzunu ve karabiberini etler piştikten sonra ekleyin. Etlerin suyunu yemeğin sosunda kullanmak için kenara alın. Patlıcanları süzüp kuruladıktan sonra kızgın yağda kızartın. İki patlıcan dilimini X şeklinde bir tabağa alıp ortasına bir parça et yerleştirin. Patlıcanların uçlarını etin üzerine kapatıp bir kürdan batırarak açılmalarını sağlayın. Arzu ederseniz bu kürdanların boş kısımlarına domates ve biber parçaları saplayın. Tüm malzemeyi bu şekilde hazırlayıp tepsiye dizin. 3 adet domatesi rendeleyip etin suyuyla biraz tuz ilavesiyle etin suyuyla birlikte yeniden pişirin. Bu sosu tepsideki patlıcanların üzerine gezdirin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp tepsiyi fırına verin. 20-25 dakika fırınladıktan sonra sıcak servis yapın.

