



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

300 gr kuşbaşı et
5 adet patlıcan
5 adet çeri domates
1 baş soğan
3 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
½ yemek kaşığı salça
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı zeytinyağı

Kuşbaşı etler üzerini geçecek kadar soğuk suya konup haşlanır. Süzülerek alınır. Tereyağı kızdırılır. Doğranmış soğanlar pembeleştirilip, üzerine haşlanmış et de eklenerek sotelenir. Tuz, karabiber, toz kırmızıbiber eklenip, karıştırıldıktan sonra ocağın altı kapatılıp soğumaya bırakılır. Diğer yandan patlıcanlar alacalı soyulup uzunlamasına dilimlenir. Kızdırılmış zeytinyağında kızartılır. Havlu kağıdın üzerine alınarak yağı süzdürülür. İki dilim patlıcan çarpraz yapıp, ortasına sotelenen etten konulur ve bohça şeklinde kapatılıp üzerine domates ve biber konup kürdan ile tutturulur. Fırın tepsisine dizilir. Salça, su ile ezilip ilave edilir. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 20. Dk üzeri kızarana kadar pişirilir.

