



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSLİM KEBABI

1 kilo patlıcan  
2 domates  
2 biber  
1 kaşık salça  
1,5 bardak su  
Kekik  
Tuz  
Köfte için:  
300 gram kıyma  
1 soğan  
3 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
1 yumurta  
3 kaşık galeta unu  
Karbonat

Kıymanızı bir yoğurma kabına alın. Sarımsak ve soğanları rendeleyin. Diğer köfte malzemelerini de ekleyip yoğurun. buzdolabına kaldırın.

Patlıcanları soyup uzunlamasına dilimleyin. Tuzlu suda bir müddet bekletin. Köftelere avucunuzda yuvarladıktan sonra patlıcanları ve köfteleri sırasıyla kızartın.

Patlıcan dilimlerini çapraz şekilde üst üste koyup tam ortasına köfte koyun ve patlıcanları köftenin üzerinde birleştirin.

Üzerine birer dilim domates ve biber koyduktan sonra kürdan batırın. Yağlı tepsiye dizin.

