



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

1 Kg Patlıcan
Köftesi İçin:
350 gr yağsız kıyma
1 adet soğan
Yarım su bardağı un ya da 4 dilim ekmek içi
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı toz biber
1 tutam maydanoz
Tuz
Sosu İçin:
1 su bardağı su
Yemek kaşığı salça
Üzeri İçin:
Domates
Yeşilbiber
Kürdan
Kızartmak İçin:
Sıvıyağ

Patlıcanlar çizgili uzun şeritler halinde soyulur, tuzlu suda 15 dakika bekletilir. Tuzu yıkanarak kurulur ve sıvı yağda kızartılıp, havlu kâğıt üzerine alınır. Köftesi için soğan rendelenir. İçine kıyma ekmek içi veya galeta unu konur. Maydanoz, baharatlar ve tuz eklenip iyice yoğrulur. İri ceviz büyüklüğünde yuvarladığımız köfteler kızartılır. İki patlıcanı artı yapıp, ortasına köfte konup üzerini kapatıp domates ve biber koyup kürdan batırılır. Tepsiye dizip üzerine salçalı sos yapıp dökülür ve 180 derece fırında pişirilir.

