



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

250 gr kuzu kıyma
1 yumurta
1 adet soğan (rendelenmiş)
1 yemek kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 yemek kaşığı panko
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
500 ml Ayçiçek yağı
2 adet patlıcan
3 adet sivri biber
5 adet çeri domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı nane
2 dal taze kekik
Tuz
½ su bardağı su

Büyük bir kâsenin içersine kıymayı alın.
Yumurta, soğan, maydanoz ve pankoyu ekleyin.
Kimyon, tuz ve karabiber serpin ve kıymayı güzelce yoğurun.
Hazırladığınız harçtan top şeklinde köfteler hazırlayın.
Ayçiçek yağını bir kızartma tenceresine alın.
Yağ kızınca ince dilimlenmiş patlıcanları tencerede altın rengini alana kadar kızartın.
Patlıcanları havlu kağıt serili bir tabağa alın.
Aynı tencerede köfteleri kızartın.
Onları da havlu kağıt serili bir tabağa alın.
Biri yatay biri dikey olmak üzere, iki adet patlıcan dilimini üst üste koyun.
Ortasına köfteyi yerleştirin ve patlıcanları köftenin üzerinden kapatıp bir kürdan ile de sabitleyin.
Kürdanın ortasından orta büyüklükte doğranmış biber ve çeri domates geçirin ve bir fırın kabına alın.
Bir kapta salça, ezilmiş sarımsak, nane, kekik, tuz ve suyu karıştırın.
Karışımı fırın kabının içersine bırakın.
Önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişmeye bırakın.