



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSLİM KEBABI

- 4 adet kemer patlıcan
- 600 gram dana kıyması ya da tavuk kıyması
- 1 paket Bizim Mutfak Köfte Harcı
- Yarım demet maydanoz
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 3 adet sivribiber
- 2 su bardağı su
- 2 adet domates

Patlıcanları uzun ince şeritler halinde kesip kızartın. Kıymayı yoğurma kabının içine alın. Üzerine Bizim Mutfak Köfte Harcı'nı ve kıyılmış maydanozu ekleyip iyice yoğurun. Uzun parmak şeklinde köfteler yapın. Köfteleri 2 çorba kaşığı zeytinyağı eklediğiniz tavada hafifçe kızartın. Kızarttığınız köfteleri patlıcanların içlerine sarıp kürdan ile tutturun. Hazırladığınız köfteli patlıcanları fırın tepsisine dizin. Ayrı bir tavada tereyağını eritip içine, salçayı, tuz, şeker, ince doğradığınız sivri biberleri ve 2 bardak suyu birlikte karıştırın ve bu sosu tepsinin dibine ekleyin. Domatesleri yarım ay şeklinde doğrayıp her bir kürdanın üzerine saplayın. 200 derecede 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.

