



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

<https://esener.bel.tr/>

1 adet bayat ekmek
50 gram kıyma
4 adet uzun patlıcan
3 dal maydanoz
2 adet domates
2 adet sivri biber
8 dilim taze kaşar
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı kekik, karabiber
1 çay kaşığı kimyon, kırmızıbiber
1 çay kaşığı zerdeçal, köfte baharatı
1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği rondodan geçirerek, ufalayın. Karıştırma kabında ekmek ufağını, eti, maydanozu, kekik, karabiber, kimyon, kırmızı biber, zerdeçal ve köfte baharatını karıştırın. Hamur yapın. Patlıcanları uzunlamasına enine kesin. Tavaya 1 çay bardağı sıvı yağ koyarak kızartın. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde köfteler yapın. Sıvı yağda kızartın. Fırın tepsisini yağlayın, köfteleri önce bir tarafını sonra diğer tarafını patlıcanla sararak kürdanla tutturun. Tepsie dizin. Domatesi küp küp keserek sivri biberi ince ince doğrayın, tepsie dökün. Köftelerin üstüne birer dilim kaşar koyup, salçayı eritin, tepsie dökün. 180 derecede 30 dakika fırında pişirin. Servis tabağına alarak servis yapın.