



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

250 gram kıyma
1 yemek kaşığı galeta unu
4 adet patlıcan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
Kimyon
Karabiber
Kekik
Tuz
Sosu için:
1 yemek kaşığı domates salçası
Su
Tuz

Soğanın kabuklarını soyup rendeleyin ve bir kaba alın.
Daha sonra kıyma, yumurta, galeta unu, tuz, karabiber, kekik ve kimyonu da ilave edin ve güzelce yoğurun.
Harcınız hazır olunca ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yuvarlayın ve üzerine hafifçe bastırın.
Diğer taraftan da patlıcanları almalı soyun ve ince dilimler halinde kesin.
Daha sonra geniş bir tavada her iki tarafını da kızartın.
Patlıcanlar kızarıncaya kağıt havlu üzerine alarak yağın süzün.
Ardından köfteleri de kızartın.
Kızarttığınız iki dilim patlıcanı çapraz olacak şekilde üst üste koyun.
Ortasına da köfte yerleştirin ve bohça şeklinde kapatıp bir kürdan batırarak açılmamalarını sağlayın.
Diğer patlıcan ve köftelere de aynı işlemi uygulayın.
Kürdanların boş kısımlarına da domates ve biber parçaları saplayın.
Sosu için de salça, su ve tuzu bir kasede karıştırın ve kebabınızın üzerine gezdirip fırına verin.
Kebabınızı 180 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
Sıcak olarak servis edin.



