



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet patlıcan
300 gram dana kıyma
1 adet orta boy rendelenmiş kuru soğan
1 adet yumurta
1/2 su bardağı galeta unu veya ekmek kırıntısı
2 diş sarımsak (ezilmiş)
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kimyon
8 adet çeri domates
8 adet biber (yeşil veya kırmızı)
Zeytinyağı
2 domates

Patlıcanları uzunlamasına ince şeritler halinde dilimleyin. Dilimleri tuzlu suya koyarak yaklaşık 15-20 dakika bekletin. Bu işlem, patlıcanların acısını alır.

Kıymayı bir karıştırma kabına alın. Üzerine rendelenmiş kuru soğan, yumurta, galeta unu veya ekmek kırıntısı, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber, pul biber ve kimyonu ekleyin. Tüm malzemeleri iyice yoğurun.

Kıyma harcından küçük köfteler hazırlayın ve yuvarlayarak şekil verin. Ardından köfteleri ve patlıcanları kızartın. İki patlıcan dilimini artı şeklinde düz bir zemine yerleştirin. Üzerine bir köfte koyun.

Artı şeklindeki patlıcan dilimlerinin her iki tarafını köftenin üzerine doğru katlayın. Bu şekilde köfte patlıcan dilimleriyle sarılacak.

Köftenin üzerine bir çeri domates ve bir biber yerleştirin. Ardından kürdan yardımıyla köfteyi ve sebzeleri sabitleyin.

İslim kebabını hazırladığınız diğer köfteler ve patlıcan dilimleri için tekrarlayın.

Hazırladığınız islim kebablarını bir fırın tepsisine yerleştirin. Ardından zeytinyağı, domates rendesi, sarımsak, tuz ve karabiberi ocakta biraz bişirin. Hazırlanan bu sosu kebabların üzerine dökün. Kebabları 180 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirin.



