



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İSLİM KEBABI

4 – 5 adet patlıcan – 750 gr.
3 adet çarliston biber
3 adet domates
Köfte için:
500 gr. kıyma
1 adet yumurta
1 adet soğan – rende
2 diş sarımsak – ezilmiş
4 yemek kaşığı galeta unu
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı kimyon
Domates Sosu için:
2 – 3 yemek kaşığı zeytinyağı
5 adet domates
Tuz
Karabiber
Pul biber
½ su bardağı et suyu
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

İslim kebabı için önce kabuklarını alacak şekilde soyduğunuz patlıcanları keskin bir bıçak yardımıyla uzun ince şeritler halinde dilimleyin. Acısının çıkması için tuzlu suda bekletin. Orta yağlı dana kıymayı karıştırma kabına alın. Rendelenmiş kuru soğan, yumurta ve galeta unu, sarımsak, tuz, karabiber, pul biber ve kimyon katın. Köfte harcını özleşene kadar yaklaşık 10-15 dakika yoğurun. Köfte harcını altı cevizden biraz daha büyük parçalar ayırın

Avuç içinizde yuvarladığınız köfteleri, tavada arkalı önlü ters çevirerek pişirin.

Tuzlu suda dinlenen patlıcanların suyunu süzüp bol suda durulayın. Üzerlerini bir kağıt havlu yardımıyla kurulayın. Yağı kızdırdığınız tavada arkalı önlü ters çevirerek kızartın. Fazla yağın kağıt havlu yardımıyla alın.

Sap kısımlarını aldığınız yeşil biberleri dört eşit parçaya bölün. Cherry domatesleri ikiye bölün. İki adet kızarmış patlıcan şeridini artı şeklini alacak şekilde servis tabağına yerleştirin. Orta kısmına bir adet kızarmış köfte koyup kapatın.

Üzerine bir parça yeşil biber ve cherry domates yerleştirip kürdanla tutturun. Tüm köfteleri aynı şekilde patlıcan şeritlerine sardıktan sonra fırın tepsisine yerleştirin.

Sosu için; zeytinyağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın. Rendelenmiş domates ve sarımsağı pişirin. Tuz ve karabiberini de ekledikten sonra 4-5 dakika kadar kaynatıp ocaktan alın.

Hazırladığınız sosu patlıcanları aldığınız fırın tepsisine aktarın.

İslim kebablarını önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak olarak servis edin. İslim kebabı hazır.



© lezzetler.com tarif no:178911 • adı:İslim Kebabı • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 07:53