



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİM KEBABI

Malzeme:

6 uzun patlıcan
750 gr. kuşbaşı kuzu eti
2 orta boy soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı tereyağı
3 iri domates veya 1 çay kaşığı salça
2 adet acı biber
4 bardak sıcak su
Kızartma için:
2 bardak ayçiçek yağı
Süslemek için:
1 büyük tatlı biber
1 orta boy domates
kekik

Yapılışı:

Soğan ve sarımsakları soyup rendeleyin. Orta boy bir sos kabında yağı eritip, soğan, sarımsak ve eti ekleyip suyunu çekinceye kadar orta ateşte arada bir karıştırarak pişirin (10 dakika kadar). Domatesleri soyun, çekirdeklerini çıkarıp küçük parçalar şeklinde doğrayın. Biberlerin sap ve çekirdeklerini ayıklayıp ince doğrayın. Domates ve biberleri ete ekleyip, domatesler yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak su ve tuzu da katıp, üzerini örtün ve orta ateşte et yumuşayınca kadar pişirin (1-1.5 saat kadar). Patlıcanların saplarını kesip, kabuklarını bir dolu bir boş şekilde koyup uzunlamasına dilimleyin. Patlıcanların acısını almak için derince bir kaptaki tuz ile ovup, 20-25 dakika bekletin. Sonra iyice yıkayın ve bir bezle kurutun. Bunları sıcak yağda yakmadan kızartın ve kağıtta yağını alın. Bir çorba kasesine 6 dilim patlıcanı uçları kâsenin kenarından eşit olarak sarkacak şekilde, aralarında boşluk kalmamasına dikkat ederek çapraz olarak dizin. Pişmiş eti iyice karıştırdıktan sonra 5-6 parçayı kâsenin (patlıcanların) ortasına yerleştirin. Kâsenin kenarından sarkan uçları içe doğru etleri çapraz kapatacak şekilde katlayın. Kâseyi dikkatlice fırın tepsisinin içine çevirin ve bunu tüm malzeme için tekrarlayın.