



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİM KEBABI

MALZEMELER

- 1 kg kuzu eti (Kemiksiz iri kusbasi dogranmis)
- 2 orta boy soğan
- 2 orta boy domates
- 1 yemek kasigi margarin
- Tuz-karabiber
- 4 adet iri kemer patlıcan
- 3 adet dolmalik biber
- 1 bardak ayçiçek yagi

YAPILIŞI

Bir tencereye dogranmis soğanlari, yikanmis kuzu etiyle 1 kasik yag koyup arada karistirarak suyunu çektirin. Kabuklari ve çekirdeleri çıkartilarak dogranmis 2 adet domates katin. 5 dk sonra 2 bardak sicak su ekleyip kisik ateste pisirin.

Patlıcanlari alacali soyup yarim parmak uzunlamasına keserek dograyin; üzerine tuz serpin. yarim saat bekletin; suyla yıkayıp kurulayin.

Patlıcanlari, açık pembe kızartin ve yagini süzdürerek kagit peçete üzerine koyun.

Küçük komposto kasesinin içine çaprazlama iki adet patlıcan yerlestirin. Eti süzgece bosaltin, 3 veya 4 adet kebab etini patlıcanin ortasına koyun.

Patlıcanin uçlarını etin üstüne kapatın ve çevirerek firin tepsisine yerlestirin. Tepelerine yuvarlak bir dilim domates ve kesilmis dolmalik biber yerlestirip, bir kürdan batirin.Etin sosunu üzerinee gezdirin, biraz daha su katin. Üstü kapali olarak kisik ateste veya folyo kapatarak firinda 15-20dk pisirin.

[ML® Kase Kebabı için tıklayın](#)