



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSLİM KEBABI

### Malzemeler

½ kg kuşbaşı incik eti  
4 diş sarımsak  
2 adet kuru soğan  
4 adet domates  
4 adet sivri biber  
2 adet patlıcan  
4 yemek kaşığı sıvı yağ  
Tuz, karabiber

Kuşbaşı kuzu eti, kabuğu soyulmuş ve doğranmış iki domates, iki biber, sarımsak, soyulup dörde bölünmüş soğan, tuz, karabiber, su ve biraz yağla birlikte güzelce pişirilir. Onlar pişerken iki patlıcanın kabukları alıcılı soyularak, uzunlamasına beşe bölünüp, yağda kızartılır. Kızaran patlıcanlar ayrı bir kaba alınır. İki dilim patlıcanı + işareti oluşturacak şekilde üstüste konur. Tam ortasına sebzelerini ayırdığınız pişmiş etten iki kaşık yerleştirilir. Patlıcanların dört ucunu üstte toplanır. Üzerine bir dilim halka domates ve uzunlamasına kesilmiş sivribiber koyularak, açılmaması için kürdanla tutturulur. Hepsini bu şekilde yaparak tepsiye dizilir. Etin suyunu üstlerine gezdirilip, 180 derecelik fırına verilir. Biberler ve domatesler kızarıncaya fırından alınıp, servis yapılır.

---