



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

125 gr Margarin
1 Kg Kusbasi Et
3 Adet Soğan
1/2 Kg Domates
1 Su Bardagi Su
1 Kg Patlıcan
1 Çorba Kasigi Tuz
3 Adet Dolmalik Biber

Tencereye 1 çorba kasigi margarini alın. Dogranmis soğan ve eti ilave edin. 5 dakika atesin üzerinde çevirin. 2 adet domatesi dograyıp tuz ve su ilave edip, suyunu çekene kadar pisirin. Etlar pisince suyunu süzüp ayri bir kaba alın.

Dilimlenmis patlıcanlari tuzlayıp 15 dakika kadar suda beklettikten sonra kurulayın. Kalan margarini genis bir tavada hafifçe kızdırıp, patlıcanlari kızartın. Aldiginiz patlıcanlari kagit havluya koyun. Komposto kasesinin üzerine 1 adet uzunlamasına 1 adet enlemesine patlıcan yerleştirin.

Üzerine birkaç et koyun. Patlıcanların kenarlarını birleştirin. Üzerine dilimlenmiş 1 adet domates ve biber koyun. Kürdanla tutturun. Eti pisirdiginiz suyu üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 10 dakika pisirip servis yapın.

[ML® Tepsi Eti için tıklayın](#)