



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİM KEBABI

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi
1 tatli kasigi Tuz
1/2 Çorba Kasigi Karabiber
1/2 adet Limon
200 gr Arpacik soğanı
200 gr Patlıcan
50 gr Dolmalik biber
1/2 bardak Zeytinyagi
200 gr Domates
30 gr margarin
1 bardak Su
1 tatli kasigi Tuz
1/2 tatli kasigi Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak limonun kabugunu ve iç tarafındaki beyaz etli kısmını alıp, atın. Limonun kalan kısmını ince dilimleyin.

Arpacik soğanlarını ayıklayıp, bütün olarak bırakın.

Patlıcanları harelili soyun. Uzunlamasına dörde bölüp, çekirdekli kısımlarını alın, iri parçalar halinde -kusbasi et büyüklüğünde doğrayın.

Dolmalik biberin sap ve çekirdekli kısmını alıp, atın. İri parçalar halinde doğrayın.

Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın.

Maydanozu yıkayıp, iyice kuruladıktan sonra, ince kıyın.

Etlerin üzerine tuz ve biberi serpin. Bir kasıkla iyice karıştırın.

Bir tencerenin dibine, tuzlanıp biberlenmiş kuzu etlerini koyun. Tencereyi bir kenara kaldırın.

Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Sirasıyla arpacik soğanı, patlıcanı ve dolmalik biberi, bir masayla kızardıkça alt üst ederek, pisirin. Sebzeleri, fazla yağlarını süzdürmek üzere kâğıt peçete üzerine çıkartın.

Tenceredeki etlerin üzerine sirasıyla limon dilimlerini, arpacik soğanı, domatesleri, patlıcan ve dolmalik biber parçalarını dizin.

Yağı küçük bir kapta orta ateste eritin. Yağ erir erimez, kabi atesten alın.

Erimis yağı, tenceredeki et ve sebzelerin üzerine dökün. Suyunu ilave edin.

Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Etrafini, su ve unla hazırlayacağınız koyu bir bulamaçla kapatın.

Tencereyi ağır atese oturtun. Kebabi, ağır ateste yaklaşık 45 dakika pisirin.

Tencereyi atesten alın. Etlerin pisip, pismediğini kontrol edin. Gerekirse, tencerenin kapagini tekrar hamurla sıvayarak, kebabi bir süre daha, etler yumuşayınca kadar, pisirin.