



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİM KEBABI

Malzemeler:

750 gr. kuzu eti
5 adet kemer patlıcanı
3 adet çarliston biber
3 adet domates
3 kaşık tereyağı
3 baş soğan
3 diş sarımsak
1 kaşık salça
kızartmak için sıvı yağ
tuz
karabiber
su.

Yapılışı:

Yağ tencerede eritilir. Doğranmış soğanlar içine atılarak kavrulur. Kuşbaşından daha küçük doğranmış etler soğanların içine atılarak suyunu çekinceye kadar pişirilir. Kabukları soyulmuş domatesler, küçük doğranmış biberler, sarımsaklar da içine atılarak su ilavesi ile etler yumuşayınca kadar pişirilir. Diğer yanda patlıcanların kabukları alacalı soyularak 1 cm kalınlığında doğranarak üzerlerine tuz serpilir.15 dakika kara suyunu salması için beklenir. Sonra sıkılarak kızgın yağda kızartılır. Kızartılan patlıcanlar çukur bir kâse içine 2 tanesi orta noktalan üst üste gelecek şekilde çapraz olarak yerleştirilir. Diğer tarafta pişen etlere tuz karabiber ve kekik ilave edilerek karıştırılır. Hazırlanan bu karışım kaşık ile patlıcanların ortasına koyularak bohça gibi katlanır. Fırın tepsinine ters olarak yerleştirilir. Bütün patlıcanlar bohça gibi katlanınca üzerlerine halka şeklinde domates ve çarliston biber kürdan batırarak yerleştirilir. Etin suyu üzerine dökülerek fırında 15 dk. pişirilir.

Not: Aynı yemek tavuk eti ile de yapılabilir.
