İSLİM KEBABI

1 adet soğan
250 gr. et
4 kaşık yağ
2 adet patlıcan
domates
4 adet dolmalık biber
tuz

Kol, incik, döş tarafından irice parçalar kesilir. Bir tencere içinde, 1 kaşık yağ, kıyılmış 1 baş soğan, etler konur. İyice kavrulur 1 domates ilave edilir, biraz daha kavrulur. 1 bardak sıcak su ilave edilerek hafif ateşte pişirilir. Etlet kemiğinden ayrılır, salçası süzülerek hazırlanır. Patlıcan soyulur, uzunluğuna 4 kalın parçaya kesilir, yağda kızartılır, biber kızartılır, etlere 2 dilim patlıcan sarılır, üzerine pişmiş biber ve halka halinde kesilmiş domates konur, üzerine salça süzülüp hafif fırında 15 dakika pişirilir.

ML® İslim Kebabı için tıklayın



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.10.2021

© lezzetler.com tarif no:412 • adı:İslim Kebabı • gönderen:Eylül • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:51