



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİM KEBABI

900 gr. kuzu kuşbaşı (tercihen buttan)
3 çorba kaşığı tereyağı
1 orta boy soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı un
Buke garni;
1 küçük havuç
¼ küçük kereviz
1 küçük soğan
3-4 dal maydanoz
1 defne yaprağı
5 bardak su
4 orta boy patlıcan
1 bardak çiçek yağı
3 orta boy domates
3 orta boy dolmalık biber

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak soğanı piyaz doğrayın. Buke garniyi hazırlamak için havucu kazıyın. Kerevizi iri doğrayın. Soğanın kabuklarını ayıklayıp atın. Havuç, kereviz, soğan, maydanoz ve defne yaprağını temiz bir tülbente sarıp ağzını bağlayın. Patlıcanları soyup enlemesine kalınca dilimleyin. Üzerlerine birkaç tatlı kaşığı tuz serpip bir kenarda 1 saat bekletin. Domatesleri enlemesine ortadan ikiye kesin. Avucunuzun içinde hafifçe sıkarak çekirdeklerini temizleyin. Dolmalık biberi, sap ve çekirdekli kısımlarını çıkarıp attıktan ortadan enlemesine ikiye ayırın.

Orta boy bir tencereye tereyağı koyup orta ateşte eritin. Yağ erir erimez etleri ilave edin. Ara sıra karıştırarak 10 dakika kavurun. Etler pembeleşince soğanı katın.3 dakika da soğanları sote ettikten sonra tuzunu ve ununu ilave edip karıştırın. Un hafif kavrulunca buke garni ve suyu katın. Ateşin altını kısıp yaklaşık 1 saat ağır ateşte ağzı kapalı olarak pişirin. Bu süre sonunda tencereyi ocaktan alıp buke garniyi çıkartıp atın. Patlıcanları yıkayıp iyice kurulayın. Orta boy bir tavada çiçek yağını kızdırıp patlıcanların her iki yüzlerini de 1'er dakika kızartın. Patlıcanları tavadan alıp fazla yağlarını süzdürün. Patlıcanların fazla yağları süzülüp soğuyunca küçük bir güveç veya bir çay fincanı içine haç biçiminde 2'şer dilim halinde yerleştirin. Patlıcanların ortalarına 4-5 parça et koyun. Patlıcanların sarkan kısımlarını etlerin üzerine kapatın. Güveç veya fincanı ters çevirerek kebabları Borcam'a aktarın. Üzerlerine sırasıyla yarım domates ve biberleri yerleştirip bir kürdanla tutturun. Etin piştiği tencerede kalan salçayı kebabların üstüne dökün. Kebabların üstüne bir yağlı kağıt koyarak fırına sürün. 10 dakika sonra kabı fırından çıkartıp islim kebabını sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:43463 • adı:İslim Kebabı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.04.2025 - 09:43