



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİM KEBABI

900 kuzu eti
40 gr sadeyağ (2 çorba kaşığı)
50 gr margarin (2,5 çorba kaşığı)
300 gr soğan (3 büyük)
450 gr domates (3 orta)
500 gr patlıcan (3 orta)
3 tane dolmalık biber
1-3 kahve fincanı su
2 tatlı kaşığı tuz

Bir tencereye ölçülere göre, parça halinde doğranmış kuzu eti yerleştirilir. Bunların üzerine, soyulup dörde bölünmüş soğanlar, küçük küçük doğranmış 2 domates, ikişer parmak halinde parça parça doğranmış patlıcanlar, uzunluğuna kesilmiş dolmalık biberler, yine portakal dilimi gibi doğranmış 1 domates, sadeyağ, margarin tuz ve ılık su koyduktan sonra tencerenin kapağı kapatılır.

Buhar çıkmaması için kapağın üzerine büyükçe bir taş konduktan sonra, tencere ile kapağın arası bir hamurla sıvanır ve tencere ateşe oturtulur, önce 15 dakika hafif, sonra orta ısıdaki ateşte 2 saat pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilmeli ve servis yapılmalıdır.
