



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİM KEBABI

500 gr. kuzu kuşbaşı
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 soğan
1 tatlı kaşığı un
4 orta boy patlıcan
3 domates
3 dolmalık biber
3 sivri biber
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı domates salçası
tuz
karabiber

Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına dilimleyin. Tuzlu suda 15 dakika bekletin. Soğanı ayıklayıp, küp şeklinde doğrayın. Sıvıyağı tavada kızdırın. Etleri ilave edin, suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Soğanı ekleyip karıştırın. Soğan hafif pembeleşince onu ekleyerek karıştırın. 5 su bardağı su ilave edin. Su kaynayınca kısık ateşte 1 saat pişirin. Patlıcanları tuzlu sudan alıp, fırın tepsisine dizin ve ızgara durumunda pişirin. Domatesleri temizleyip dilimleyin, Biberleri ikiye kesip fırın kabına yerleştirin. İki patlıcanı çapraz şekline oturtun, ortalarına birkaç parça et yerleştirip, patlıcanları etlerin üzerine kapatın. Ters çevirerek fırın kabına alın. Üzerlerine birer dilim domates yerleştirin, kürdan saplayarak açılmasına mani olun. Bütün malzemeyi bu şekilde hazırladıktan sonra, salçayı 2 kaşık suda eritin, kalan et suyuna ekleyin, yarım çay bardağı su ilave ederek karıştırın ve fırın tepsisine geçdirin. Üzerini yağlı kağıtla kapatarak 15 dakika fırında pişirin.

[ML® İçli Kebap için tıklayın](#)