



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİM KEBABI

4 patlıcan
1 kuzu kol
4 orba kaşığı margarin
1 soğan
1.5 orba kaşığı domates salçası
1 su bardağı su
2 domates
2 sivri biber
1 ay kaşığı tozşeker
Tuz, karabiber

Kuzu kolu 5 parçaya ayırın. Soğanları kıyıp margarinde pembeleştirin. Etleri ilave edip kavurun. Salça, su, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Etlер yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Patlıcanları uzunlamasına ince dilimleyin. Tuz serpip acısını çıkarı, yıkayıp kurulayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp patlıcan dilimlerini kızartın, havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. İkişer patlıcan dilimini, uçları dışarıda kalacak şekilde kk kaselere çapraz yerleştirip ortasına bir parça et koyun. Patlıcan dilimlerinin uçlarını kıvrarak etlerin üzerine kapatıp bohça şekli verin. Birleşme yerleri altta kalacak şekilde tepsiye dizin. Üzerlerine birer domates ve sivri biber parçası yerleştirip kürdanla tutturun. Etleri pişirdiğiniz redede sosu ekleyip orta ısılı fırında pişirin.