



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİM KEBABI

Nezaket Balcı

4 tane uzun patlıcan
4,5 tane sivri biber
2 tane orta boy domates
Köfte İçin:
yarım kg kıyma
1 yumurta
ekmek içi
kuru reyhan
karabiber
pul biber
1 orta boy kuru soğan
1-2 diş sarımsak
tuz
Sosu İçin:
1 kaşık domates salçası
1 bardak sıcak su
tuz

Patlıcanları uzunlamasına kesip tuzlu suda acısı çıkana kadar bekletin, daha sonra kurularıp kızgın yağda hafif pembeleşene kadar kızartın, diğer yandan köfteyi hazırlayın, köfteleri hafifçe kızartın. Derin bir kaseye 2 patlıcan dilimini karşılıklı yerleştirin. İçine bir köfte koyup patlıcanları üzerine kapatın. Kaseyi ters çevirin, kebabı fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine 1 biber dilimi ve 1 domates dilimi yerleştirip kürdan bastırın daha sonra üzerine salçalı sosu dökün 200 derecelik fırında pişirin.