İSLİM KEBABI

1 kg kuzu kol (temizlenmiş, yağları alınmış ve iri kuşbaşı doğranmış)
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1 iri soğan (ince kıyılmış)
2 iri domates (kaynar suya daldırılıp kabukları soyulduktan sonra, çekirdekleri çıkarılıp, kuşbaşı doğranmış)
1 tatlı kaşığı un
5 su bardağı su
2 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tuz
Baharat torbası:
1 kahve kaşığı kekik
yarım diş sarımsak
1 defne yaprağı
1 kahve kaşığı karabiber
4 sap maydanoz
Patlıcan malzemesi:
3 iri patlıcan
1 su bardağı rafine yağ
3 küçük domates (sapları çıkarılıp, ortadan ikiye bölünmüş)
2 dolmalık biber (sapları çıkarılıp, dörde bölünmüş)
1 yağlı kağıt

Tereyağı orta boy bir tencereye koyup, kızdırınız. Etleri ekleyip hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz. Soğanı katıp iki dakika daha kavurunuz. Sonra unu ekleyip karıştırınız. Domatesleri, 1 tatlı kaşığı tuzu, suyu, baharat torbasını katıp 1 saat 20 dakika ağır ateşte, ağzı kapalı olarak, pişiriniz.
Pişme süresince suyun üstünde toplanan köpükleri delikli kepçe ile alınız.
Etleri kevgirden geçirerek suyunu süzdürünüz. Baharat torbasını çıkarıp atarak etleri ve suyunu ayrı ayrı saklayınız.
Patlıcanları hazırlamak için önce keskin bir bıçakla kabuklarını soyunuz. Sonra boyuna olarak yarım santimlik dilimler halinde kesiniz. 2 çorba kaşığı tuzla tuzladıktan sonra, bir kenarda 1 saat bekletiniz.
Patlıcanları yıkayıp kurulayınız. Orta boy bir tavada rafine yağı kızdırınız. Patlıcanların alt ve üstlerini birer dakika kızartınız. Sonra yağlarının süzülmesi için, ters çevrilmiş bir tabağın üstüne koyunuz.
Patlıcanları sarmak için bir çay fincanı alınız. Çay fincanın içine uçları dışarı sarkacak biçimde çapraz olarak iki dilim patlıcan yerleştirip içine 4 parça et koyunuz. Patlıcanların uçlarını etlerin üstüne kapatıp sarınız. Bu işlemi bütün etler sarılana kadar tekrarlayınız.
Sarılmış etleri küçük bir güvece fincanı ters çevirerek yerleştiriniz. Üstlerine birer dilim biber, yarımşar domates oturtup, düşmemesi için birer kürdan batırınız. Ayırdığınız et suyunu da patlıcanların üstüne döktükten sonra, güvecin üstüne ıslatılmış bir yağlı kağıt kapatarak 15 dakika fırında pişiriniz. Güveci ateşten alıp, yağlı kağıdı ve kürdanları çıkardıktan sonra servis ediniz.

Fotoğraf "dakik" tarafından gönderildi. 17.06.2016

© lezzetler.com tarif no:61011 • adı:İSLİM KEBABI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:03.05.2024 - 10:07