



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

1 adet soğan
250 gr et,
4 kaşık yağ
2 adet patlıcan
1 domates
4 adet dolmalık biber
Yeteri kadar tuz.

Kol döş incik tarafından irice parçalar kestirilir. Bir kap içine bir kaşık yağ, kıyılmış bir baş soğan, yıkanmış etler konur. iyice kavrulup bir domates ilâve edilir, biraz daha kavrulur. Bir bardak sıcak su ilâve edilerek hafif ateşte pişirilir. Etler kemiğinden ayrılır, salçası süzülerek hazırlanır. Patlıcan soyulur, uzunluğuna dört kalın parça kesilir, yağda kızarır, biber kızarır, etlere iki dilim patlıcan sarılır, üzerine pişmiş biber ve üzerine halka halinde kesilmiş domates konur, üzerine salça süzülüp hafif fırında 15 dakika pişirilir.