



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSLİM KEBABI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

2 Diş sarımsak

300 gr sotelik et

4 Adet uzun patlıcan

1 Su Bardağı sıvıyağ

2 Adet Domates

1 Yemek Kaşığı salça

2 Adet sivri biber

1 Tutam tuz, karabiber, kekik

1 Adet soğan

Etleri önce suyunu çekip bırakana kadar kavurun. 1 parmak üzerine gelecek şekilde su koyup kısık ateşte pişirmeye devam edin. suyunu çekince margarini ilave edin ve karıştırın, soğanları ve sarımsakları da ilave edip kavurun, tuz ve baharatlarını atıp küp doğranmış domatesleri ilave edin domatesler suyunu çekince altını kapatın. Patlıcanları alacalı soyun ve uzunlamasına 1,5 cm kalınlığında doğrayıp kızartın. Patlıcanları artı şeklinde yapıp ortasına kebab koyun önce altaki parçayı sonra üsteki parçayı kapatıp pohça gibi yapın üzerine 1 dilim domates ve bir parça sivri biberi kürdanla batırın üzerine salçalı su ve tuz ilave edin isterseniz 180 derece fırında istersenizde ocakta pişirebilirsiniz.

---