



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİM KEBABI

50 Gr Sana Hamurışı
10 Adet sivri biber
2 Su Bardağı sıvı yağ
6 Adet Domates
1 Çay Kaşığı karabiber- kırmızı biber
1 Kg. PATLICAN
2 Tatlı Kaşığı salça
500 gr kuşbaşı et

Patlıcanları uzunlamasına kesip tuzlu suda bekletin. Suyunu süzüp kızgın yağda kızartın. kağıt havlunun üstüne koyup fazla yağı alın. 2 baş kuru soğanı margarinle kavurun küçük küçük doğranmış kuşbaşı etleri ilave edin. 3 adet doğranmış sivri biberi ve kabuğu soyulup doğranmış domatesi ekleyip soteleyin. Kırmızıbiber karabiber ve tuzu ekleyin. Patlıcanları çaprazlamasına koyup hazırladığımız içten 1 kaşık koyup patlıcanları kapatın. Üzerine doğranmış domates ve biberi kürdanla batırın. Bu şekilde tepsiye dizin. Salçayı bi subardağı suda eritip tepsiye dökün. Fırına verin.