



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İSLİM KEBABI

1 çorba kaşığı tepelme yağ  
1 kilo net kuzu eti (24 parça)  
1 baş ince kıyılmış soğan  
2 adet iri domates  
1 tatlı kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
5 su bardağı su (1 litre)  
Patlıcan sarmak için:  
3 adet iri kemer patlıcanı  
1 bardak rafine yağ  
3 adet küçük domates  
2 adet dolmalık biber  
Yağlı kâğıt  
Kürdan

1) Yağı bir tencereye koyup kızdırınız, etleri ilâve edip bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar kavurup, soğanını, sonra da hazırladığınız domatesini ilâve ediniz.

2) 2 dakika daha kavurup ununu ilâve ederek iyice karıştırıp tuzunu ve suyunu ilâve ediniz.

3) Kaynarken üzerine toplanacak köpüğü alıp atınız ve ağır ateşte ağzı kapalı 1 saat 20 dakika pişirip, ateşten alınız.

4) Etleri bir kaba çıkarınız ve sosunu bir kenara ayırınız.

Patlıcanın hazırlanışı ve sarılışı:

1) Patlıcanları hazırlayıp, 2 kaşık tuzla tuzlayınız. 1 saat sonra yıkayıp, suyunu hafif kurulayınız.

2) Patlıcanları kızgın yağa üstüste bindirmeden atıp, 1'er dakika alt ve üstünü kızartıp bir tabağın tersine çıkarınız.

3) Domateslerin saplarını çıkarıp ortadan 2'ye yarınız; biberlerin saplarını çıkarıp 4'e yarınız.

4) Sonra bir çay fincanının içine uçları dışarı sarkıtarak karşılıklı çapraz kafes gibi 2 dilim patlıcan yerleştirip içerisine de 4 parça et koyunuz. Patlıcanların uçlarını etlerin üzerine karşılıklı kapatıp sarınız ve küçük bir güvece veya tepsiye kubbe gibi çeviriniz.

5) Hepsini bu şekilde hazırlayıp tepelerine 1'er dilim biber, yarımşar domates oturtup düşmemesi için 1'er kürdan sokunuz.

6) Etin salçasını da ilâve edip üzerine ıslatılmış bir yağlı kâğıt kapatarak 15 dakika fırında veya ağzı kapalı ocağın üzerinde pişirip bozmadan kürdanından çıkarıp servis yapınız.