



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSLİM KEBABI

4 adet kuzu incik
2 adet büyük patlıcan
1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
Yeteri kadar tuz
12 su bardağı su
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ
2 adet domates
2 adet sivri biber

Soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsağı doğrayarak hazırlayın. Margarini tencerede eritin. Öncelikle 4 parça kuzu inciğini tencereye koyun. Ardından hazırladığınız soğanı ve sarımsağı ekleyin. Hepsini birlikte kavurun. Üzerine de salça ve tuzu ekleyin. Kavrulmuş etlerin üzerine 2 su bardağı su ekleyip, etler yumuşayana kadar pişirin. Patlıcanları ince soyun. Uzunlamasına dörde bölün. Bir tavanın içine sıvıyağ koyup, dörde böldüğümüz patlıcanları kızartın. Kızarttığınız patlıcanları sonra tepsiye dizin. Her birinin içine pişirdiğimiz etleri doldurup, bohça biçiminde katlayın, tçi etli patlıcanların üzerine domates dilimleri ve biber koyun. Tencerede kalan etin suyunu tepsinin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında 20 dakika pişirin.