



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

- 1 kg kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 subardığı sıvı yağ
- 1 orta boy soğan
- 2 kg domates
- 2 kg patlıcan
- 7 adet dolmalık biber
- 1 çorba kaşığı tuz
- 4,5 bardak su

1 Bir kaşık margarin yağında kuşbaşı doğranmış soğan ve et 5 dk. kavrulur. 3 adet domates kabukları soyulduktan sonra küçük küçük doğranır.

2 Kapağı kapatılarak etler yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen etlere tuz ilave edilir.

3 Patlıcanlar alacalı soyulup uzunlamasına dilimlenir. Tuzlanıp 15 dk. bekletilir. Acısı çıktıktan sonra yıkanıp kurulanır.

4 Kızartma yağı kızdırılıp patlıcanlar pembeşecinceye kadar kızdırılır.

5 Orta boy bir komposto kasesine t şeklinde iki tane patlıcan alınır. Ortasına 3-4 adet kebab etinden konur. Patlıcanlar birbiri üstüne gelecek şekilde kapatılıp fırın tepsisine dizilir.

6 Bütün patlıcan dilimleri bitinceye kadar bu işlem tekrarlanır.

7 Üzerine 12'er dilim domates ve kesilmiş dolma biber koyularak bir adet kürdanla sabitlenir.

8 Et pişirilen tencerede kalan et suyu kebabların üstüne gezdirilip sıcak fırında 15 dk. pişirilir, sıcak servis edilir.