



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİM KEBABI

Nuran Balkın

250 g Köftelik Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
10 Dal Maydanoz
1 Adet Yumurta
5 Çorba Kaşığı Galeta Unu
İsteğe Bağlı Tuz
1/2 Çay Kaşığı Karabiber
1/2 Çay Kaşığı Kimyon
1 Adet Domates
4 Adet Patlıcan

Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına dilimleyelim ve acısını almak için tuzlu suda bekletelim. Bu arada köfteyi tüm malzeme ile yoğurma kabına alalım ve yoğuralım. Köfte harcından mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarladıktan sonra, hafifçe yassılaştırarak şekil verelim. Patlıcanları bol su ile yıkayıp iyice sıktıktan sonra kurulayalım. Derin bir kızartma tavasında patlıcanları kızartalım. Ardından, fırında köfteleri üzerleri kızarana dek pişirelim. Köfteyi, düz bir zemine ya da bir kâsenin içine, artı şeklinde yerleştirdiğimiz patlıcan dilimlerinin ortasına yerleştirelim. Üzerini patlıcanın kenarları ile kapatalım. Yağlanmış fırın kabına dizdiğimiz köfteli patlıcanların üzerine, kiraz domates ve yeşilbiber dilimlerini bir kürdanla yerleştirelim. Sıcak suda çözdüğümüz domates salçasını, fırın tepsisine eşit miktarda pay edelim. Önceden ısıtılmış fırınımızda, 180 derecede pişirelim.