



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ İSLİM KEBABI

4-5 adet patlıcan

Köftesi için:

500 gram kıyma

2 yemek kaşığı galeta unu

1 adet soğan

1 avuç ince kıyılmış maydanoz

1 adet yumurta

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı tuz

2 su bardağı sıcak su

Üzeri için:

Yeşil biber

Çeri domates

Köfte harcımız için yoğurma kabımıza kıymamızı alalım, üzerine galeta unumuzu, ince ince doğradığımız soğanı, ince ince kıyılmış maydanozu, yumurtayı, sarımsağı, tuz, pul biber, karabiber ve kimyonu ekleyerek güzelce yoğuralım. Elde ettiğimiz köfte harcımızdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak yuvarlayalım ve avuç içimizle bastırarak inceltelim ve bir tabak içerisine alalım.

Harcımız bitene kadar bu işleme devam edelim. Şekillendirme işlemimiz bittikten sonra üzerini streçleyelim ve dinlenmeye bırakalım. Köftelerimiz dinlenirken patlıcanlarımızı almalı soyalım ve daha sonra uzun ince şeritler halinde dilimleyelim.

Tuzlu su dolu bir kap içerisine patlıcan dilimlerimizi alalım, 15-20 dakika kadar acısının çıkması için bekletelim. Üzerine bir tabak kapatalım, bu şekilde patlıcanların yüzeye çıkmasını da engellemiş oluruz.

Sürenin sonunda patlıcanlarımızın suyunu süzelim ve güzelce kurulayalım. Tavaya alıp kızdırdığımız yağın içerisine patlıcan dilimlerimizi alarak hafif kızartalım. Kızartma aşamasında patlıcanlarımızı çevirelim. Kızaran patlıcanlarımızı kağıt havlu serdiğimiz tabak içerisine alalım ve bekletelim.

Patlıcan kızartma işlemimiz bittikten sonra dinlenen köftelerimizi de kontrollü bir şekilde kızartalım. Kızartma işlemlerimiz bittikten sonra geniş bir tabağa patlıcan dilimlerimizden bir yatay bir de dikey yerleştirerek + şeklini verelim. Ardından orta kısmına kızarttığımız köftelerden üst üste iki adet yerleştirelim, kenarda kalan patlıcanları da köftelerin üzerine doğru kapatalım. Son olarak yeşil biber ve çeri domatesi kürdan ile yerleştirelim. Tüm malzemelerimiz bitene kadar bu işleme devam edelim. Şekillendirdiğimiz islim kebablarımızı fırın kabımıza yerleştirelim.

Üzerinin sosu için ayrı bir kap içerisine biber salçası, domates salçası, tuz ve sıcak suyu alarak karıştıralım.

Hazır olan sosumuzu fırın kabındaki islim kebablarımızın üzerine gezdirelim ve önceden ısıtılmış 200 °C fırında yemeğimizi yaklaşık 30 dakika pişirelim.