



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ İSLİM KEBABI

4 adet patlıcan

Köfte için:

Yarım kg yağsız kıyma

1 adet rende kuru soğan

1 su bardağı ufalanmış ekmek içi

1 tatlı kaşığı kimyon

Yarım tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Kızartma için:

2 su bardağı sıvıyağ

Üzeri için:

8 dilim domates

2 adet çarliston biberi

Patlıcanlar yollu soyulur ve dikey olarak 4 parçaya kesilir, tuzlu suya basılır. Köfte malzemesi yoğrulur. 8 eşit parçaya ayrılır, yassı top şekli verilir. Patlıcanlar kızgın yağda renk alacak kadar kızartılır. Köfteler de kızartılır. Kızaran 2 patlıcan dilimi artı şeklinde konur. Ortasına köfte yerleştirilir. Önce alttaki dilim sonra üstteki dilim yukarı doğru kapatılır. Üzerine domates ve biber konur, kürdanla tutturulur. Fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirilir.