



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ İSLİM KEBABI

1 paket cızbız köfte
3 adet patlıcan
15 adet Kiraz domates (ortadan bölünmüş)
1 çarliston biber (küp doğranmış)
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz, karabiber

Fırını 180°C'de ısıtın. Patlıcanları kabuklarını soymadan enine ortadan bölün. Yaklaşık yarım cm kalınlığında uzunlamasına dilimleyin. Fırın tepsisine yağlı kağıt yerleştirin. Patlıcanları yanyana gelecek şekilde üzerine dizin. Bir fırça yardımıyla patlıcanları sıvı yağ ile yağlayın. Tuz ve karabiber serpererek 10-12 dakika pişirin. Bu arada cızbız köfteleri teflon tavada kızartın. Bir dilim patlıcanı bir tabağa koyun üzerine cızbız köfte'yi yerleştirin ve sarın. Önce biberi, sonra kiraz domatesi üzerine yerleştirip kürdanla tutturun. Yayvan bir tencereye köfteleri yanyana dizin. 3/4 su bardağı sıcak su ilave ederek kısık ateşte 8-10 dakika pişirip servis edin.