



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜRDAN KEBABI

1 kilo patlıcan
1 kilo kıyma
Yarım kilo domates
Yarım kilo biber
Kıyma harcı (yeterince soğan, sarımsak, baharat, galeta unu, yumurta)
2 yemek kaşığı salça
Tuz

Kıyma harcını hazırlayın ve yoğurun.

Patlıcanları soyun ve uzun şerit hâlinde keserek tuzlu suda acısı çıkıncaya kadar bekletin.

Bu arada köfteleri kızartın ve bir kaba alın.

Patlıcanları da acısı çıktıktan sonra kızartın ve fazla yağı kağıt havlu ile alın.

İki dilim patlıcan artı şeklinde üst üste koyun ve ortasına köfte koyup kenarlarını kapatın.

Üzerine bir dilim halka domates ve biber de koyarak kürdan batırın ve tepsiye dizin.

Salça sosu yapıp üzerine dökün ve tepsi fırına sürün. Fırına göre 180 ve 200 derecede pişirin. Kürdan kebabınız diğer adıyla islim kebabınız hazır.

