



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ İSLİM KEBABI

Malzeme

- 5 adet patlıcan
- Kızartmak için sıvı yağ
- Harcı:
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 500 g kıyma
- ½ paket Knorr köfte harcı
- 1,5 çay bardağı su
- 1 su bardağı kuru fasulye = 2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Kuru fasulyeleri bir gece önceden ıslatıp tuz ilave etmeden haşlayın.
2. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
3. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
4. Patlıcanları alacalı soyup boyuna dilimledikten sonra kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara kesip kızgın yağda kızartın. Kızaran patlıcan dilimlerini havlu kâğıt yaydığınız tabağa çıkarıp fazla yayını süzdürün.
5. Derin bir kâsenin için e kıymayı, Knorr köfte harcını ve suyu koyup yoğurun. Köftelere şekil verdikten sonra az yağlı tavada kızartıp tabağa alın.
6. Yavan bir tavada 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine piyazlık kuru soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun.
7. Soğanlar pembeleşince içine doğranmış domatesleri ve haşlanmış kuru fasulyeleri ekleyip bir taşım pişirin.
8. Daha sonra içine salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar pişirin.
9. En son olarak içine kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ve et suyunu ilave edip orta ateşte bir taşım pişirin.
10. Kızarmış patlıcanları ısıya dayanıklı bir cam kaba yerleştirin. Her dilimin üstüne bir köfte koyup köftelerin üzerine kızarmış patlıcan dilimi koyun.
11. Domatesli kuru fasulyeli sosu üstüne gezdirip en son üzerine halka halka kestiğiniz domatesleri koyup önceden ısıtılmış fırında 20?25 dakika arası pişirip sıcak olarak servis edin.

[ML® İslim Kebabı için tıklayın](#)