



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ İSLİM KEBABI

4 adet orta boy patlıcan
12-15 adet kiraz domates
3-4 adet yeşil sivri biber
2 su bardağı sıcak su
Kızartmak için;
1 çay bardağı sıvıyağ
Köfte için;
250 gr. yağsız kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Püre için;
4 adet orta boy patates
50 gr. bitkisel margarin
Yarım su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Patlıcanları alacalı (çizgili) soyun. Yıkadıktan sonra uzunlamasına yarım santimden ince dilimler halinde kesip, ka-rarmamaları için bol tuzlu suda 15-20 dakika kadar bekletin. Sıvıyağı orta boy bir tavada kızdırın. Patlıcan dilimlerini tuzlu sudan alıp yıkadıktan sonra süzün ve kağıt havluyla kurulayıp kızgın yağa atın. Önlü arkalı iyice kızarttığınız patlıcanları üzerine kağıt havlu serdiğiniz tabağa alıp bir kenarda bekletin. Köfteyi hazırlamak için; kıyma ve rendelenmiş kuru soğanı derin bir kapta karıştırın. Tuz ve karabiberi serpip iyice yoğurun. Köfte harcından kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuçlarınız arasında yuvarlayın. Üzerlerine hafifçe bastırıp, yassı hale getirin. Patlıcan dilimlerinden ikisini artı şekli vererek tezgahın üzerine koyup ortasına köfteyi yerleştirin, önce üstteki patlıcanı, sonra da alttaki patlıcanı köftenin üzerine sarın. Ortalarına kürdana geçirilmiş kiraz domates ve yeşil biber saplayın. Hazırladığınız islim kebablarını orta boy bir fırın kabına yerleştirip üzerine 2 su bardağı sıcak su ilave edin. Kebabı 175 dereceye ayarladığınız fırında 25 dakika kadar pişirin. Diğer taraftan, püreyi yapmak için; patatesleri haşlayıp süzün. Sıcakken içine margarini ekleyip ezerek püre haline getirin. Sütü ilave edip tuz ve karabiberi serptikten sonra tekrar karıştırın. Hazırladığınız püreyi bir krema sıkacağına koyun. Fırından çıkardığınız köfteli patlıcanları servis tabağına yerleştirip püreyi de kenarlarına sıkın. Sıcak ya da ılık olarak servise sunun.

