



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZANA ÖZEL İSLİM KEBABI

Pınar Cızbız Köfte
Pınar Kaşar Peyniri
2 Adet Patlıcan
2 Adet Domates
1 Adet Yeşil Biber
1 Diş Sarımsak
50 Ml Zeytinyağı

Patlıcanları uzun ince şeritler halinde kesin. Tuzlu suya yatırıp dinlendirin. Daha sonra patlıcanları zeytinyağında kızartın. Pınar Cızbız Köfteleri tavada arkalı önlü pişirin. 1 adet patlıcan şeridini köfteye sarıp kürdan geçirin. Üzerine biber ve domates rendesini ekleyip 190 derece fırında kızarana kadar pişirin. Pişmesine son 5 dakika kala üzerine kaşar serpip servis edin.

