



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUŞEYMLİ KEBAP

Kebap için:

2 çorba kaşığı ruşeym

300 gram kıyma

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı kişniş

300 gram kontrfile

300 gram kemiksiz tavuk budu (hafif dövülmüş)

Tuz, kimyon, karabiber

Sebze garnitür için:

2 adet patlıcan

2 adet patates

2 adet kabak

2 adet kırmızı dolmalık biber

2 adet sarı dolmalık biber

2 adet yeşil dolmalık biber

Domates sos için:

3 adet domates

1 çorba kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

1 adet kesmeşeker

Tuz

Pulbiber

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Kebap için kıymayı derin bir kaba alın. İçine ruşeym, rendelenmiş soğan, domates ve biber salçası, kişniş, tuz, kimyon ile karabiber ilave edin. Tüm malzeme özleşene kadar iyice yoğurun ve 10 dakika dinlendirin. Streç film içine kontrfilenin yarısını, üzerine kıyma harcının yarısını ve onun da üzerine tavuk etinin yarısını yayın. Aynı işlemi bir kez daha tekrarlayın sonra rosto sarar gibi sarın ve iyice donması için derin dondurucuda bir gece bekletin.

Tüketeceğiniz zaman derin dondurucudan çıkarın ve yiyeceğiniz kadarını 1 cm kalınlığında dilimleyin. Yapışmaz yüzeyli bir tavada az yağ ile kızartın.

Garnitür için alacalı doğradığınız patlıcanı acısının çıkması için tuzlu suda 15 dakika beklettikten sonra süzün ve kurulayın. Diğer sebzeleri de istediğiniz şekilde doğrayın ve hepsini ayrı ayrı kızdırılmış sıvıyağda kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağın alın.

Domates sos için kabukları soyulmuş domatesi küp şeklinde doğrayın ve zeytinyağı ile birlikte bir tavaya koyun. İçine kıyılmış sarımsak, kesmeşeker, tuz ve pulbiber ekleyin. 1-2 dakika çevirdikten sonra ruşeyimli kebab ve sebze garnitür ile birlikte sıcak olarak servis yapın.