



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU İSLİM KEBABI

600 gram tavuk kıyması
5 patlıcan
1 soğan
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı galeta unu
Kimyon, karabiber, maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
3 sivri biber
1 su bardağı su
1 çay kaşığı şeker

Patlıcanları uzun şeritler halinde kesip hafifçe kızartın. Tavuk kıymasının üzerine rendelenmiş soğanı, sarımsağı, kıyılmış maydanozu, baharat ve galeta ununu ekleyip köfteleri yoğurun. Uzun köfteler yapın. Bu köfteleri çok kızartmadan yağda pişirin. İki patlıcan dilimini artı şeklinde üst üste koyun, köfteleri sarın, kürdanla tutturup fırın tepsinine dizin. Hepsini bu şekilde hazırlayın. Tereyağını eritip içine salça, şeker, su, doğranmış sivri biberi koyun ve bu sosu patlıcanlı köftelerin üzerine gezdirin. 200 derecede 20 dakika kadar pişmeye bırakın.



Fotoğraf "ilmekçi" tarafından gönderildi. 30.09.2014