



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK İSLİM KEBABI

Malzemeler:

3 adet tavuk göğsü kıyması,

4 yemek kaşığı galeta unu,

1 yumurta,

2 yemek kaşığı Tuzot,

6 adet uzun kemer patlıcan (alaca soyulmuş, uzunlamasına 4 adet kesilmiş, 30 dakika tuzlu suda bekletilmiş, iyice sıkılmış), 6 adet iri domates, 6 adet

sivri biber,

2 su bardağı kızartma yağı

Tavuk kıymasını, galeta ununu, 1 kaşık Tuzot'u, 1 yumurtayı beraber iyice yoğurun. 24 eşit parçaya bölün. Mevcut yağdan 2 yemek kaşığını tavaya koyup, köfteleri iki taraflı kızartın. Her dilim patlıcanın arasına birer köfte koyup sarın.

Üstüne malzemelerin kaymaması için bir kürdan batırın. Her domatesi kabuklu olarak ortadan ikiye, tekrar ikiye kesip, yarım ay şeklinde patlıcanların üstündeki kürdana batırın.

Biberleri de dörde bölüp, domateslerin üstüne koyun. Kalan Tuzot'u da tepsideki malzemenin üstüne serpip, daha evvel 180 derece ısıtılmış fırında domatesler kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.
