



## الكتاب السخامي

İslim Kebabı



- ٤ أعداد باذنجان
- ٥٠٠ غرام لحم خروف
- ٢ عدد بصل جاف
- ١ ملعقة حساء معجون
- ٢ عدد طماطم
- ٤ أعداد فلفل
- ١ فنجان شاي زيت سائل
- ٠١ ملعقة حلو ملح
- ١ ملعقة شاي فلفل أسو
- ١ كوب ماء زيت تحرير

- # يقشر قذائف باذنجانات كاملاً وينتظر في مياه المالحة نصف ساعة
- # يقطع لحم الخروف صغيراً ويوضع في قدر الزيت المحرق وبشوبي ويضاف مقطوع البصل حتى يذوب المياه عند طبخ البصل يضاف الملح والفلفل الأسود والمعجون يقلب عدة مرات ويؤخذ من المحجر
- # يستخرج البازنجانات من الماء يحفر ويقطع على ٤ أجزاء شكل المسطرة
- # يحرق البازنجانات المقطعة على الزيت
- # يوضع البازنجانات المحروق على داخل أطباق على شكل دائري، ويوضع لحم الداخلي المجهزة يجمع الشرائح في الوسط
- # ويقلب على تبس فرن وضع عليها الطماطم المقطع على شكل دائري يمسك البازنجان عند رغبة
- # يحضر حتى انتهاء المواد ويسكب على الزيت المحرق من اللحم الداخلي ويُطْبَخ في الفرن ١٩٥ درجة - ٢٠ دقيقة
- # ويقدم خدمة وهي ساخنة

ملاحظة : هذا الكتاب من مطبخ عثماني