



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

الكباب السخامي Islim Kebabi



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
٥.١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسود
١ كوب ماء زيت تحريق

- # يقشر قذائف باذنجان كاملا وينتظر في مياه المالحة نصف ساعة
- # يقطع لحم الخروف صغيراً ويوضع في قدر الزيت المحرق ويشوي ويضاف مقطوع البصل حتى يذوب المياه عند طبخ البصل يضاف الملح والفلفل الاسود والمعجون يقلب عددة مرات ويؤخذ من المحجر
- # يستخرج الباذنجان من الماء يجفف ويقطع على ٤ أجزاء شكل المسطرة
- # يحرق الباذنجان المقطعة على الزيت
- # يوضع الباذنجان المحروق على داخل أطباق على شكل دائري, ويوضع لحم الداخلي المجهزة يجمع الشرائح في الوسط
- # ويقلب على تيس فرن وضع عليها الطماطم المقطع على شكل دائري يمسك الباذنجان عند رغبة
- # يحضر حتى انتهاء المواد ويسكب على الزيت المخرج من اللحم الداخلي ويطبخ في الفرن ١٩٥ درجة ١٥- ٢٠ دقائق
- # ويقدم خدمة وهي ساخنة

ملاحظة : هذا الكباب من مطبخ عثماني