



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

İslim

İslim Kebabı



4 Ədəd düzgün badımcan
500 qr quzu əti
2 Ədəd baş soğan
1 Yemək qaşığı tamat
2 Ədəd pamidor
4 Ədəd dolmaıq bibər
1 Çay fincanı duru yağ
1,5 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Ştəkan qızartma yağı

Badımcan qabıqlarının bütünü soyulur, duzlu bol suda yarım saat gözlədir.

Quzu əti quş başından daha kiçikm doğranır. Bir qazanda qızdırılan yağın üzərinə qoyulur, qovrulur, suyunu svuranca incə doğranmış soğan əlavə olunur, soğan da bişincə duz, qara bibər və tamat əlavə olunur, bir neçə dəfə çevrilir, ocaqdan alınır.

Acısı çıxan badımcanlar, sudan çıxarılır, qurulanır, boyuna cədvəl kimi 4 parçaya kəsilir.

Kəsilən badımcanlar qızğın yağda qızardılır.

Qızaran, yağı süzülən badımcan dilimləri bir kasənin içinə müsbət şəkildə qoyulur, üçüncü dilim isə dioqanal şəkildə qoyulub, içinə süzülmüş ətli iç qoyulur, yerini dəyişən dilimlər ortaya toplanır.

Bir ocaq məcməyinə tərs çevrilir, üzərinə xalqa doğranmış pamidor və bibər, lazım olsa kiçik çubuq köməyi ilə tutturulur.

Ləvazimatlar bitənə qədər bu proses edilir, kababın üzərinə ətli iç, süzülən yağa gəzdirilir. 190 dərəcə isti ocaqda 15-20 dəqiqə bişirilir.

İsti olaraq xidmət edilir.

Not: İslim kababı Osmanlı mətbəxindəndir.