



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Islim Kebap

Islim Kebabi



4 gerade Auberginen
500 g. Lammfleisch
2 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
2 Tomaten
4 Paprika
1 Teeglas Öl
1 ½ Dessertlöffel Salz
1 TL Pfeffer
1 Glas Bratöl

- # Auberginen vollständig schälen und in Salzwasser für eine ½ Stunde legen.
- # Lammfleisch sehr klein würfeln. In einem Topf erhitzten Öl hinzugeben, anbraten und nach dem sie das Fleisch die Flüssigkeit abgegeben hat die Zwiebel hinzugeben. Einige Male wenden und vom Herd nehmen.
- # Die Auberginen aus der Lake nehmen, trocknen und der Länge nach in vier teilen.
- # Die Auberginen in Öl braten.
- # Die gebratenen Auberginen abtropfen, in Scheiben schneiden und in Form eines Pluszeichens legen und das nächste überkreuz in eine Schale geben. In diese Auberginenscheiben das abgetropfte Fleisch geben und die Enden der Auberginen in der Mitte zusammen legen.
- # In einen Backblech wenden darauf die in Scheiben geschnittene Tomaten und Paprika legen und wenn nötig mit Holzspieß fixieren.
- # Bis die Zutaten verarbeitet sind auf gleiche Art und Weise fortfahren, über das ganze das Öl in dem das Fleisch angebraten wurde gießen.
- # Auf 190 Grad vorgeheiztem Backofen 15-20 Minuten backen.
- # Warm servieren.

Tipp: Islim Kebap ist ein Gericht aus der osmanischen Küche.