



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

İSLİM KEBABI



- 4 Adet düzgün patlıcan
- 500 Gr. kuzu eti
- 2 Adet kuru soğan
- 1 Çorba kaşığı salça
- 2 Adet domates
- 4 Adet dolmalık biber
- 1 Çay fincanı sıvıyağ
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Su bardağı kızartma yağı

- # Patlıcan kabuklarının tümü soyulur, tuzlu bol suda yarım saat bekletilir.
- # Kuzu eti kuşbaşıdan daha küçük doğranır. Bir tencerede ısınan yağın üzerine konur, kavrulur, suyunu salıp çekince ince doğranmış soğan eklenir, soğan da pişince tuz, karabiber ve salça eklenir, bir kaç kez çevrilir, ocaktan alınır.
- # Acısı çıkan patlıcanlar, sudan çıkarılır, kurulanır, boyuna cetvel gibi 4 parçaya kesilir.
- # Kesilen patlıcanlar kızgın yağda kızartılır.
- # Kızaran, yağı süzülen patlıcan dilimleri bir kasenin içine artı şeklinde konur, üçüncü dilim ise çaprazlama konup, içine süzülmüş etli iç konur, sarkan dilimler ortaya toplanır.
- # Bir fırın tepsisine ters çevrilir, üzerine halka doğranmış domates ve biber, gerekirse kürdanla tutturulur.
- # Malzemeler bitene kadar bu işlem yapılır, kebabın üzerine etli iç, süzülen yağı gezdirilir.
- # 190 derece sıcak fırında 15 - 20 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: İslim kebabı, Osmanlı mutfağındandır.