

Islim Kebabi

Malzemeler

400 gram kuzu kusbasi et
3 adet kemer patlican 'uzun'
1 adet sogan
1 adet domates 'sos icin'
2 yemek kasigi zeytinyagi
2 adet domates 'kapak icin'
3 adet sivri biber
1 tatli kasigi un
4 su bardagi kaynar su
1 dis sarimsak
1 adet defne yapragi
10 adet tane karabiber
Kizartma yagi
Kurdan
Tuz

Yapilisi

Patlicanlari soyun, uzunlamasına 4 veya 5 mm. kalınlıkta dilimleyin ve tuzlu su icerisinde 30 dk. dinlendirin. Sure sonunda patlicanlari suzun ve kızgın yağda kızartın.

Sogani soyun, ince yemeklik doğrayın. 1 adet domates, rendeleyin. Sarımsak, defne yapragi ve tane karabiberleri bir tılbent bez icerisine sarın ve baharat torbasi yapın. Kaynar su hazırlayın.

Ocak izerindeki tencereye, 2 yemek kasigi zeytinyagi koyun, ısıtın. Uzerine iri doğranmış kusbasi etleri ilave edin, karıştırın. Etin bıraktığı su buhar olup ıctuktan sonra, tencerenin ortasından yer acın ve soganlari ilave edin. Dusuk ısıda soganların diriligi gidinceye kadar kavurun. Tencerenin orta yerinde yer acın, unu ekleyin ve kavurun. Uzerine, 4 su bardagi kaynar su, baharat torbasi ve tuz ilave edin, karıştırın. Su kaynamaya basladıktan sonra, tencerenin kapagini kapatın. Ocak ısısi, en dusuge getirin. 1 saat 20 dk. eti pisirin. Tencere icerisinde kalan et suyunu sos olarak kullanın.

Bir kase icerisine 2 patlican dilimini + isareti seklinde yerlestin. Icerisine 2 adet pismis kusbasi et koyun ve patlican seritlerini birbirini izerine kapatın. kase firin tepsisine ters cevrilerek kapatılacak. Diger patlican seritlerine de ayni islemi uygulayın. Patlicanların izerine domates dilimleri ve biber parcalarini bir kurdan ile tutturun. Domates rendesini, et suyu ile karıştırın ve tepsinin tabanına yayın. Tepsiyi, onceden 200 dereceye ısıtilmiş firinin orta rafına surun ve biberler kızarıncaya kadar pisirin.