İSTİM KEBABI

Malzemeler ; 4 kişi için

½ Kg Kuşbaşı İncik Eti

4 diş Sarımsak

2 adet Kuru Soğan

4 adet Domates

4 adet Sivri Biber

2 adet Patlıcan

4 yemek kaşığı Sıvı Yağ

Tuz, Karabiber

YAPILIŞI

Kuşbaşı kuzu etini, kabuğu soyulmuş ve doğranmış iki domates,iki biber, sarmısak, soyulup dörde bölünmüş soğan, tuz, karabiber, su ve biraz yağla birlikte güzelce pişirin.

Onlar pişerken iki patlıcanın kabuklarını alacalı soyarak uzunlamasına beşe bölüp, yağda kızartın.

Kızaran patlıcanları ayrı bir kaba alın. İki dilim patlıcanı + işareti oluşturacak şekilde üstüste koyun.Tam ortasına

sebzelerini ayırdığınız pişmiş etten iki kaşık yerleştirin. Patlıcanların dört ucunu üstte toplayın.Üzerine bir dilim halka domates ve uzunlamasına kesilmiş sivribiber koyarak açılmaması için kürdanla tutturun. Hepsini bu şekilde yaparak tepsiye dizin.

Etin suyunu üstlerine gezdirip 180 derecelik fırına verin. Biberler ve domatesler kızarınca fırından alıp servis yapın.
 Afiyet olsun......