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 kuşbaşından 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 için, süzülen yağı gezdirilir.
190 derece sıcak fırında 15 – 20 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: İslim kebabı, Osmanlı mutfağındandır.