



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ALİ NAZİK (GAZİANTEP)

5-6 adet bostan patlıcanı
Yarım kilo süzme yoğurt
Yarım kg. kıyma
2 -3 adet çarliston biber
2 büyük domates
3-4 diş sarımsak
3-4 yemek kaşığı sıvıyağ
Kırmızı toz biber
Karabiber
Tuz

Patlıcanların yanlarına 1-2 delik açılır, fırında közlenir. Süzme yoğurdun içine dövülmüş sarımsak ve tuz koyulur. Bir yandan kıyma kavrulup içine biber, tuz, domates, yağ, toz biber konulup, kıyma sosu hazırlanır. Közlenmiş patlıcanların kabuğu soyulup ince ince doğranıp, sarımsak ve yoğurtla karıştırılır. Daha sonra kıymalı sos üzerine sıcak dökülür, karabiber serpilir, bulgur pilavıyla birlikte servise sunulur.

[ML® Ali Nazik için tıklayın](#)



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 17.08.2015