



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

Ömür Akkor

300 g kuzu kıyma
1 kase közlenmiş patlıcan
4 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
1 kase süzme yoğurt
2 diş dövülmüş sarımsak
1 adet taze kırmızı biber
2 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı pul biber ve karabiber
Kaya tuzu
Kıyılmış maydanoz

Patlıcanı bir tahtanın üzerinde havan yardımı ile ezin. Bu işlem patlıcanların daha beyaz kalmasını sağlayacaktır. Daha sonra patlıcanları bir kaba alıp, sarımsak, kaya tuzu ve yoğurdu ilave edip güzelce karıştırın ve bir kenarda bekletin.

Diğer tarafta biberleri ince ince doğrayıp kıymayla beraber Komili zeytinyağında kavurmaya başlayın.

10 dakika kavurup salçayı ve baharatları ilave edin.

3 dakika daha kavurup altını kapatın.

Servis tabağının altına patlıcanlı yoğurdu yayıp üzerine kıymayı dökün.

En üste de maydanoz ilave edip servis yapın.

