



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİ NAZİK

200 gr yarım yağlı kıyma
2 adet patlıcan
250 gr süzme yoğurt
1 adet yeşilbiber
7-8 dal maydanoz
100 gr tereyağı
1 çay kaşığı kırmızıbiber

Patlıcanları fırında közleyin. Kabuğunu soyun ve bıçakla ince ince kıyın. Yoğurtla karıştırıp, bir güvece yerleştirin ve ısıtın. Başka bir kapta kıyma, tuz ve karabiberi yoğurarak köfteyi hazırlayın ve kebab şişine takarak közde pişirin. Küçük küçük parçalara bölerek içine kırmızıbiber eklenmiş tereyağında biraz kavurun. Hazırladığınız bu eti, ısıtılmış güvecin üzerine yerleştirin. Maydanoz ve yeşilbiberle süsleyin.

[ML® Soğan Aşı için tıklayın](#)



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 15.07.2019