



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

4 adet patlıcan
250 gr kıyma
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak (arzuya göre)
Tuz
Üzeri için:
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber

Patlıcanlar közlenir. Kıyma az tuzla, kendi yağında, suyunu bırakıp çekene dek kavrulur. Yoğurt az su ve az tuzla çırpılır. Üzerine livme livme edilmiş közlenmiş patlıcan, dövülmüş sarımsak katılır, karıştırılır. Bir kaba karışımın yarısı konur, üzerine kıyma yerleştirilir. Kalan yoğurtlu karşım bırakılır. En son üzerine yakılmış pul biberli yağ gezdirilir.