



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

Malzemeler:

250 gr. koyun kıyına
3 adet bostan patlıcan
250 gr süzme yoğurt
2 adet yeşilbiber
4 diş sarımsak
1 demet maydanoz
3 kaşık tereyağı
tuz
kırmızıbiber.

Patlıcanlar harlı ateşte közlenir. Kabukları soyulur, bıçakla ince kıyılır, içine kafi miktarda tuz katılarak servis yapılacağı kaba koyulur. Ayrı bir kapta kıymalar 2 kaşık tereyağı ile iyice kavrulur. Tabaktaki patlıcanların üzerine yerleştirilir. Sarımsaklar havanda dövülerek yoğurda katılır. Hazırlanan sarımsaklı yoğurt ile kıymaların üzeri tamamen kapatılır. Kalan 1 kaşık yağ pul biber ile kızdırılıp yoğurdun üzerine dökülür. Bol maydanoz ve közlenmiş biber ile süslenir.