



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALİ NAZİK

### Malzemeler

3-4 adet ırice etli patlıcan  
3-4 adet sivri biber  
1 kase sarımsaklı yoğurt  
200 gr. yağsız dana kıyma  
2 kaşık sıvı yağ  
Kırmızı pul biber  
Karabiber, tuz  
Bir tutam maydanoz

Patlıcan ve biberler ateşte iyice közlenir ve bir kap içinde iyice ezilir. Kıyma bir tavada yağ da konularak kavrulur. İçine baharatları da konulup birkaç kez daha çevrilir ve ocaktan alınır. Ezilen patlıcan ve biber sarımsaklı yoğurtla karıştırılıp yayvan bir kaba alınır. Üzerine kavrulan kıyma da konup maydanozla da süslenerek servis yapılır.