



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ALİNAZİK KEBABİ

5 adet orta boy patlıcan  
2 yemek kaşığı margarin  
yarım kilogram kıyma  
1 kilogram yoğurt  
6 diş sarımsak  
2 adet yeşil sivribiber  
karabiber  
pul biber  
yeterince tuz

Patlıcanları ateşte közleyip kabuklarını soyun. İnce ince kıydıktan sonra çatalla ezerek püre haline getirin. Uygun bir tencerede margarini eritip kıymayı, sivribiberi kavurun. İçine tuz, karabiber ve pul biber serpin. Hazırladığınız patlıcan püresini geniş bir tepsiye alıp kısık ateşte ısıtın. Suyu süzölmüş yoğurt ve dövölmüş sarımsak ekleyip yavaş yavaş karıştırın. İliyinca servis tabağına alıp üzerine kıymalı karışımı yayın. Arzu edilirse közlenmiş domates ile süslenerek servis yapılır.

[ML® Antep Salatası için tıklayın](#)

---