



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİNAZİK

200 gr kuşbaşı et
4 patlıcan
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Kekik

Patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra ateşin üzerinde közleyin. Közlenmiş patlıcanların kabuklarını çıkartıp, ufak uhk doğrayın. Yoğurdun içine dövülmüş sarımsakları bir kabın içinde karıştırın. Sarımsaklı yoğurt ile patlıcanları patlıcanlar iyice ezilene kadar karıştırın, biraz tuz ekleyin ve ısısını muhafaza edin. Diğer yandan, kuşbaşı etleri biraz kekik ve uz karabiber serpererek, şişe takın ve ızgarada pişirin. Kızarıp piştikten sonra ufak ufak doğrayın. Daha önce hazırlamış olduğunuz, yoğurtlu patlıcanı servis tabağına boşaltın ve kuşbaşı etleri üzerine dökün. Bir yandan da tereyağını bir kapta eritip yağ kızınca içerisine kırmızıbiber serpip ateşten alarak, etlerin üzerine gezdirin, ayrıca süs olarak domates ve maydanoz koyarak servis yapın.