



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ALİNAZİK

<https://www.selet.com.tr/>

Malzemeler

600 g Selet orta yağlı dana kıyma
5 adet orta boy çekirdeksiz patlıcan
1 adet orta boy kuru soğan
3 adet sivri biber
2 adet kırmızıbiber
3 diş sarımsak
400 g yoğurt
2 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı ayçiçeği yağı
Karabiber
Toz kırmızıbiber
Tuz
Maydanoz

Hazırlanışı

Öncelikle patlıcanlar sap kısmından temizlenir, yıkanır ve bıçak yardımı ile birkaç yerinden delinir. Fırında ya da yanmaz teflon tavada, kısık ateşte közleme şeklinde pişirilir. Kırmızıbiberler de aynı şekilde pişirilir. Pişen patlıcanların, biberlerin kabukları soyulur ve doğranır. Yayvan bir tavaya Adese ayçiçeği yağı konur ve içerisine kıyma eklenir suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Üzerine ince doğranmış kuru soğan, biber ve tuz eklenerek kavrulur. Derince bir kaba yoğurt konur ve çırpıcı yardımı ile çırpılır. İçerisine sahanda dövülmüş 3 diş sarımsak eklenerek sarımsaklı yoğurt yapılır. Pişirilip doğranmış patlıcan ve biber karışımı servis tabağına konur. Üzerine kaşık yardımı ile yoğurt gezdirilir. Onun üzerine de pişirilen kıyma harcı konur ve ayrı bir tavada tereyağında kızdırılmış kırmızı toz biber sosu dökülür. Maydanoz yapraklarıyla süslenerek servis yapılır.