



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

4 Adet Patlıcan
3 Çorba Kasığı Margarin
3 Kahve Fincanı Un
3 Kahve Fincanı Süt
2 Kahve Fincanı Rendelenmiş Kasar Peyniri
2 Çorba Kasığı Margarin
2 Adet Sogan
250 gr Yagsız Kıyma
4 Adet Domates
4 Adet Sivri Biber
3 Kahve Fincanı Et Suyu
Tuz

Patlıcanları ateste közleyin. Sonra kabuklarını soyun ve bir çatallı yardımı ile ezin. Geniş bir tavada 3 çorba kasığı margarinini eritin. 3 kahve fincanı unu ilave edin. Pembeleşene dek kavurun. Sonra sütü azar azar ekleyin. 1-2 dakika çatalla ezilmiş patlıcanları, 2 kahve fincanı kasar rendesini tavaya aktarın. Ayri bir tavaya 2 çorba kasığı margarinini koyun. Küçük doğranmış soğanları pembeleşene dek kavurun. Kıymayı ilave edin. 2-3 dakika sonra küçük doğranmış domatesleri, sivri biberleri, 3 kahve fincanı et suyunu ve tuzu ekleyin. 10 dakika sonra atesten indirin. beğendinin üzerine kıymalı harcı koyup, servis yapın.

[ML® Kilis Kebabı için tıklayın](#)