



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİ NAZİK

Oktay Usta

3 Adet patlıcan
200 gr Kuz eti (but kısmından) 3 Adet domates
2 Adet yeşil biber
1 Çorba kaşığı yoğurt
4 Diş sarımsak
1 Çorba kaşığı tereyağı 1 Çay kaşığı toz kırmızı biber
Orkide çiçek yağı
Tuz
Kekik

YAPILIŞI

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyuyoruz. İri parçalar halinde doğruyoruz. Diğer tarafta kuzu etlerini yaprak şeklinde kesiyoruz. Etleri kızartıyoruz. Etlerin üzerine tereyağı ve toz kırmızı biber serpiyoruz. Tuz, kekik, dilim domates ve yeşil biber ilave edip çeviriyoruz. Patlıcanları servis tabağına alıp üzerine yoğurt ilave ediyoruz. Pişirdiğimiz etleri yanlarına ve üzerine diziyoruz. Kalan tereyağını yemeğimizin üzerinde gezdiriyoruz. Maydanozla süsleyip servis ediyoruz.

