



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEKLİKLİ ALİ NAZİK

- 1 kg patlıcan
- 4 parça keklık göğüs eti
- 4 yemek kaşığı yağ
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- Yarım yemek kaşığı salça
- 1 kase sarımsaklı yoğurt (koyu kıvamlı)
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Öncelikle patlıcanlar ocakta közlenir. Kabukları soyulur ince ince doğranır ve 1 yemek kaşığı tereyağı ile tavada biraz çevrilir içerisine tuz ve pul biber atılır.

Keklik etleri küçük küçük doğranır 3 yemek kaşığı yağ ile kavrulur, tamamen suyunu çekince ince doğranmış soğan ve biberler konur kavrulmaya devam edilir. Kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesler eklenir biraz pişince salça eklenir karıştırılır ve yarım su bardağı sıcak su eklenerek 15 dk kadar kısık ateşte pişirilir. Keklik etlerinin içerisine köri, pul biber gibi baharatlar koyabilirsiniz. Servis tabağına közlenmiş patlıcanlar serilir üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür en üstede keklık etli harç serilir ve maydonozla süslenir.

