



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ ALİNAZİK

2 adet tırnak pide veya bayat ekmek
3 patlıcan
1 soğan
3 diş sarımsak
250 gr.kıyma
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kase yoğurt
1 tutam maydanoz
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

1 soğanı yemeklik kesin.3 diş sarımsağı ince olarak kesin.Tavaya sıvıyağı alın. Üzerine soğanı sarımsağı ve 250 gr.kıymayı ilave edip birlikte kavurun.Daha sonra üzerine 1 çorba kaşığı domates salçası ilave edin ve kavurun.3 adet patlıcanı közleyin. Patlıcanlar közelendikten sonra kabuklarını soyun ve patlıcanları küp olarak kesin.Tavaya patlıcanları alın ve patlıcanları soteleyin.2 adet tırnak pideyi veya bayat ekmeği ilk önce ıslatın.Daha sonra fırına verin.Pideyi küp olarak kesin.Servis tabağına pideleri yerleştirin.Pidenin üzerine yoğurt ilave edin.Yoğurdun üzerine kavrulmuş kıymayı ilave edin.Kımanın üzerine ince kılılmış olam mydanozu ilave edip servis edin.

