



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÂLÂ NAZİK

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1 kg. patlıcan (Âlâ naziklik Birecik patlıcanı; tombul, içi beyaz ve tohumuz)

400 gr koyun budundan çekilmiş kıyma

100 gr sadeyağ

1-2 sivri biber

2-3 diş dövülmüş sarımsak

Süzülmüş yoğurt (patlıcanın yiyeceği kadar)

HAZIRLANIŞI:

Patlıcan, ekmek fırınında közlenir, kabukları soyulur. Tahta bir zeminde keskin bir bıçakla macun kıvamına getirilir. Süzülmüş yoğurda dövülmüş sarımsak eklenir. Kıyma sadeyağ ile kavrulur, günümüzde sıvıyağ yeğlenmekte. Ancak yumuşak kalmalı. İstenirse kavurma sırasında 1 kaşık pul biber eklenebilir; bu, hem yemeğin görüntüsünü güzelleştirecek hem de lezzetini artıracaktır. Sivri biberler çok ince kıvılır. Patlıcanlar ve sarımsaklı yoğurt birbirine iyice yedirilir, tabağa alınır. Üzerine kavrulmuş kıyma döşenir. Sivri biberle süslenir.

Not: Ala naziğin şimdilerde domateslisi de yapılmaktadır. Bunun için soğan ve yeşil biber, kıymayla birlikte kavrulduktan sonra kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 4-5 domates ve gerekiyorsa biraz su ekleniyor. Közlenip ezilmiş ve tabağa yerleştirilmiş patlıcanların üzerine döşeniyor. Süsleme için maydanoz serpiliyor.