



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALENAZİK (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

400 gr. yağsız iri kıyma  
1,5 kg. topak veya bostan patlıcan  
1,5 [?] 2 su bardağı süzme yoğurt  
1-2 diş sarımsak  
1 adet orta boy domates  
1 adet yeşil biber  
Yarım yemek kaşığı biber salçası  
Yarım yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı  
1 çay kaşığı karabiber

Patlıcanlar fırında közlenip kabukları temizlenip bıçakla ince kıyılır. Tavaya konulan ete 1 fincan su ilave edilir. Et suyunu salıp çekinceye kadar ağız kapalı olarak hafif ateşte tuzu ilave edilip, pişirilir. Suyunu çektiğinde içine tereyağı ilave edilir. Üzerine çok ince kıyılan biber ve domates ilave edilir. Kısık ateşte domates ve biber soluncaya kadar birlikte kavrulur. Salçalar ve az karabiber eklenip 1-2. dk. Karıştırılarak kavrulur. Ilık bekletilen patlıcanlar yoğurt ve ince kıyılan sarımsak tuz ilave edilip, iyice karıştırılır. Kısık ateşte biraz daha ısıtılıp servis kabına alınır. Üzerine kavrulan kıyma sıcak olarak yayılıp, kalan karabiber eklenir.

Not: Bu yemeğin adı Ala ve Nazik kelimelerinin birleşmesi ile türemiş olup Antep şivesinde Alenazik olarak ifade edilmektedir. Ancak, alinazik diyenlerde vardır. Fotoğraftaki yemeği, sotelenmiş kıyma ve mangalda pişirilmiş kıyma kebabı ile birlikte ,farklı bir lezzet elde ederek görüntüledim. Farklı bir pişirme yöntemide ; taze biber, domates ve salça konulmadan yapılanıdır. Az yağlı kıyma kavrulup, içine tereyağı ve sadece kırmızı pul biberi eklenip, közlenmiş patlıcanla karıştırılmış sarımsaklı yoğurt üzerine ilave edilir. Yanında yeşil biber, yufka ekmeğ veya pide ekmeği tavsiye edilir.

