



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİ NAZİK KEBABI

4 adet orta boy közlenmiş patlıcan
1 adet orta boy soğan
1 kase yoğurt
1 tatlı kaşığı salça
250 gr köftelik kıyma
Tuz
50 gr yağ

Közlenmiş patlıcanlar küçük küçük küp şeklinde doğranıp sıvı yağda kavrulur ve geniş yayvan bir tabağa alınıp soğumaya bırakılır. Kuru soğan küçük küçük doğranır biraz kavrulduktan sonra salça ilave edilir yine biraz kavrulur daha sonra kıyma ilave edilip kıyma pişene kadar kavrulur. Yoğurt iyice çırpılıp hazırlanmış patlıcanların üzerine dökülür. Hazırlanan kıymalı karışım da yoğurdun üzerine dökülür. Süslemek için yeşil sivri biber yada maydanoz kullanılabilir.