



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİNAZİK

400 gram yağlı kıyma
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
3 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
3 adet közlenmiş patlıcan
200 gram süzme yoğurt
1 limon
4 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak

Közlenmiş patlıcanları küp şeklinde doğrayın. Daha sonra üzerine limon suyunu ve zeytinyağını gezdirip karıştırın. Süzme yoğurdu bir kabın içinde iyice çırpın. Patlıcanların üzerine dökün ve karıştırın. Kıymayı da tereyağıyla 15 dakika kadar iyice kavurun. İçine doğranmış biberleri, baharatları ilave ederek iyice pişirin. Bu kıymalı karışımı yoğurtlu patlıcanların üzerine döküp sıcak sıcak ikram edin.

