



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALINAZİK (GAZİANTEP)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

750 Gr iri çekilmiş kıyma  
1 kg yoğurt  
3 kg patlıcan  
5-6 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
Sadeyağ

Yoğurt süzülür. Patlıcanlar ateşte közlenir közleme işlemine yöremizde(partılama ya da söğürme) denir. Közlendikten sonra patlıcanların kabukları soyularak içi kesme tahtasında bıçakla kıyılır sonra elle yoğrularak veya tahta havanda dövülerek söğürme çok ince bir hale getirilir. Kıyma biraz yağ ilave edilerek kavrulur. tuz ve kırmızı biber eklenir. Kıyma çok kavrulmamalı yöremizin deyiimiyle sulu-tuzlu olmalıdır. Söğürme hafif ateşte ısıtılır ve bu arada içine süzölmüş yoğurt yavaşça katılır.(yoğurt tatlı olmamalı kıyma da ne çok katı nede çok sulu olmalıdır) yoğurtlu söğürme ocakta hafif karıştırılırken dövölmüş sarımsak ilave edilir. Söğürme kaynamadan ocaktan indirilir servis tabağına çok ince bir şekilde yayılır. Hazırlanmış kıyma yoğurtlu söğürmenin üzerine döşenir. Yemeğimiz servise hazırdır alinazik sıcak olarak ekmekle yenir.

