



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK (GAZİANTEP)

<https://www.sabah.com.tr>

300 gram kıyma
2 adet domates
2 adet biber
1 adet orta boy soğan
İsteğe göre maydanoz
Tereyağı
3 diş sarımsak
500 gram yoğurt
500 gram patlıcan
Sosu için:
Biber salçası
2 yemek kaşığı tereyağı

Domates, biber, soğan keskin bir bıçakla çok ince kıyılır. (Rondoda da rendeleyebilirsiniz.) Tereyağını tavaya atın ve eritmeye başlayın. Kıyma ve ince kıydığınız malzemelerinizi orta ateşte suyunu salıp çekene kadar kavurun. Sarımsakları havanda biraz tuz ekleyerek ezin. Közlediğiniz patlıcanları kesme tahtasında iyice kıyın. Salça ve tereyağını 2-3 dakika kavurarak ocaktan alın. Sarımsak, patlıcan ve yoğurdu karıştırarak servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız etli karışımı yayın ve üzerine salçalı sosu gezdirerek servis yapın.

Not: Ali Nazik Gaziantep yöresinde ait bir yemektir. Arapça'da "ala" güzel, "nazik" ise yemek demektir. Bu iki kelimenin birleşimi Ali Nazik yemeğine ismini vermiştir.

