ALİ NAZİK (GAZİANTEP)

4 büyük patlıcan
300-350 gr. kıyma
2 büyük yeşil biber
1 büyük soğan
3 diş sarımsak
5 kaşık süzme yoğurt
Yeteri kadar sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Sosu için;
Bir tepeleme yemek kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı pul biber

Patlıcanlarımızı 250 derecelik fırında közlemeye alıyoruz. Közlenince çıkarıp soyuyoruz ve içlerini iyice doğruyoruz.
Doğradığımız patlıcanları bir tavada çok az yağla 10 dk kadar çevirip bir kenara alıyoruz.
Biberimizi, soğanımızı ve sarımsağımızın 2 tanesini ince ince doğruyoruz.
Kıymayı tavaya alıp ocağa koyuyoruz. Rengi dönene kadar kavuruyoruz.
Rengi döndükten sonra biraz yağı ve doğradığımız sebzeleri ekleyip hepsini iyice kavuruyoruz. Sonra tuzunu baharatını atıp karıştırıyoruz ve altını kapatıyoruz.
Bir kapta süzme yoğurdumuzu az suyla açıyoruz. Tuz ve dövülmüş bir sarımsağımızı ekleyerek iyice kıvam veriyoruz.
Yoğurdumuzla patlıcanlarımızı karıştırıp servis yapacağımız tabağın zeminine yerleştiriyoruz.
Üzerine kıymalı karışımı döküyoruz.
Bir kapta tereyağını kırmızı biberle yakıp Ali Naziğimizin üstünde gezdiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:150327 • adı:Ali Nazik (Gaziantep) • gönderen:Oyalı • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:43