



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALINAZİK (GAZİANTEP)

- 1 kg patlıcan
- 1 diş sarımsak
- 250 gram kuşbaşı et (küçük doğranmış)
- 50 gram tereyağı
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tuz

Derin bir tava içersine tereyağ koyun. Sarımsağı ilave ederek hafifçe kavurun. Daha sonra minik doğranmış kuşbaşı etleri ilave edin iyice karıştırın ve kapağı kapatıp 7 dakika kısık ateşte suyunu salıp pişene kadar bırakın. Salça, toz kırmızı biber ve tuz ekleyip 2 karıştırın ve ocaktan alın. Közlenmiş patlıcanları kesme tahtası üzerinde keskin bir bıçak yardımıyla dövün. Dövrken hafif tuz serpin üzerine. İyice ezilen patlıcanları bir kaptı sarımsaklı yoğurt ile güzelce karıştırın. Servis tabağının içine patlıcanlı karışımı koyun ve ortasını çukur yapın. Çukur kısmına etleri koyun ve sosundan ilave ederek servis edin.

