



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALINAZİK (GAZİANTEP)

250 gram kıyma
2-3 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
1 adet domates
2 adet sivri biber
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
Üzeri için:
Tereyağı veya sıvı yağ
Karabiber
Kırmızı toz biber
Tuz

İlk olarak patlıcanları közleyip soyun.
Daha sonra soğan, sarımsak ve biberleri ince ince doğrayın ve geniş bir tavada soteleyin.
Ardından kıymayı ilave edin.
Kıyma pişince küp şeklinde doğradığınız domatesi ekleyin.
Tuz ve baharatları da atıp, domatesler yumuşak hale gelene kadar pişirin.
Közlediğiniz patlıcanları ince bir şekilde doğrayın ve geniş bir kaseye alın.
Üzerine yoğurt, rendelenmiş sarımsak ve tuzu ekleyip güzelce karıştırın.
Son olarak da bir tavada kırmızı biberli sosu hazırlayın.
Bunun için biberleri incecik doğrayın ve tereyağında pul biber ile kavurun.
Patlıcanlı karışımı servis tabağına alın.
Kıymalı harcı da üzerine yayın.
Sosu da kıymalı harcın üzerinde gezdirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.10.2022