



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALINAZİK (GAZİANTEP)

- 5 adet patlıcan
- 500 g az yağlı kıyma
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 300 gram yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Patlıcanlar yaklaşık 25-30 dakika kadar közlenir.

Tavaya 2 yemek kaşığı tereyağı ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ konulur. Soğan ve doğranmış yeşilbiberler bu yağda kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra kıymayı eklenir ve suyunu çekene kadar kavrulur.

1 yemek kaşığı domates salçası, tuz, karabiber, kekik ve pul biberde kıymaya eklenir, karıştırılıp karışım ocaktan alınır.

Ayrı bir kapta süzme yoğurt tuz ve ezilmiş sarımsakla karıştırılır. Közlenmiş patlıcan ve biber ince ince doğranıp, yoğurtla karıştırılır.

Tabağa önce patlıcan ve yoğurt karışımını, sonra kıymalı harç eklenir. İsteğe göre maydanoz ile süslenecek servis edilir.

