



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK (GAZİANTEP)

1 diş sarımsak
250 gram kuşbaşı et
50 gram tereyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
Patlıcanlı karışım için:
3 adet közlenmiş patlıcan
1 çay kaşığı tuz
1 kâse sarımsaklı yoğurt

Tereyağını bir tavanın içerisinde eritin. Sarımsağı ilave ederek hafifçe soteleyin. Ardından minik olarak doğranmış olan kuşbaşı etleri ekleyerek karıştırmaya başlayın, kapağı kapatıp 6 dakika kadar kısık ateşte suyunu salıp pişene kadar bırakın. Piştikten sonra toz kırmızı biber, salça ve tuz ekleyerek tatlandırın ve ocaktan alın. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyup keskin bir bıçak yardımıyla dövün. Dövme aşamasında üzerine hafifçe tuz serpiştirin. Sarımsaklı yoğurt ile patlıcanları birleştirelim. Servis tabağının içerisinde yoğurtlu patlıcanı koyup orta kısmını çukurlaştırın. Hazırladığınız etleri üzerine ekleyip sosunu ekledikten sonra servise hazır hale getirin.

Not: Yavuz Sultan Selim yemeği tatmasıyla hangi eli nazik yaptı bunu diyor? O günden bugüne yemeğin adı Ala nazik oluyor. Ardından günümüze Ali Nazik olarak değişiyor. Ala güzel nazik ise Arapçada yemek anlamına geliyor.

