



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALINAZİK (GAZİANTEP)

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

İlk olarak patlıcanları közleyin. Ardında kabuklarını soyun.
Soğan, sarımsak ve biberleri ince doğrayın ve geniş bir tavada soteleyin.
Ardından kıymayı ilave edin.
Kıyma pişince küp şeklinde doğradığınız domatesi ekleyin.
Tuz ve baharatları da atıp, domatesler yumuşayana 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.

