



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALINAZİK (GAZİANTEP)

350 gram kuzu gerdan  
1 adet kuru soğan  
50 gram tereyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1,5 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı pul biber  
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Yoğurtlu patlıcan için:  
1 adet patlıcan  
3 yemek kaşığı süzme yoğurt  
1 diş sarımsak  
10 dal maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Alinazik tarifi patlıcanların ve etin hazırlanması olmak üzere iki adımdan oluşur. Et ve soğanı tereyağında kavuruyoruz. Biber salçası, domates salçası, toz biber, pul biber, sarımsak ve kaynamış su ekleyerek etimizi pişiriyoruz.

Yoğurt, sarımsak, maydanoz, tuz ve közlenmiş patlıcanı zeytinyağı ile karıştırarak yemeğimizin tabanını elde ediyoruz. Hazırlamış olduğumuz patlıcanlı karışımı tavada ısıttıktan sonra et ile buluşturuyoruz. Son olarak üzerine maydanoz ekleyerek servis ediyoruz. Alinazik akşam yemeğine hazır.

