



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALİNAZİK KEBABİ (GAZİANTEP)

300 gram küçük doğranmış dana eti (yağ oranı az olmalı)  
40 gram doğal tereyağı  
2 diş sarımsak  
Yarım çay kaşığı toz biber  
Yarım yemek kaşığı biber salçası  
Yarım çay kaşığı tuz  
3 orta boyda patlıcan  
1 kase yoğurt

Öncelikle har ocak ateşinde 3 patlıcanı közleyin. Ateşe koymadan patlıcanları bıçak yardımıyla deliniz. Közlenen patlıcanların sıcak haldeyken kabuklarını soyunuz. Doğrama tahtasına alıp iyice ufak parçalara ayırınız. İçerisine ezilmiş bir diş sarımsak ve yarım çay kaşığından da az tuz koyunuz. İyice karıştırılmış yoğurdu üzerine dökünüz. Servis tabağının içine boşaltınız. Öte yandan ocaktaki diğer gözde kısık ateşe etinizi koyunuz. Kısık ateşte ortalama 15 - 20 dakika da pişirilen etiniz daha yumuşak olur. Bir parça tencere de ise o sırada tereyağınızı koyun.

Kalan diğer sarımsağı da ezerek tereyağına ekleyin. Kırmızı eti diğer tencereden alıp tereyağı olan tencereye ekleyin. Karıştırıp kısık ateşte 7 dakika bekletin. Üzerine akabinde tuz, toz biber ve salçanızı ekleyip karıştırınız. Pişen eti servis tabağına eklediğiniz patlıcan karışımının tam orta kısmına koyun. Süslemek amaçlı bir dal maydanozdaki yaprakları kesip etin üzerine koyun. Son olarak göz kararı biraz toz biber serpiştiriniz.

