



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALINAZİK (GAZİANTEP)

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1.2 kg kuzu eti, orta yağlı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet etli kırmızı biber, kabaca doğranmış  
40 g tereyağı, küçük küpler halinde kesilmiş  
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber  
1,5 kg patlıcan  
750 g süzme yoğurt  
6 diş sarımsak, ezilmiş  
Sunum için:  
3 adet küçük boy domates, dilimlenmiş  
6 adet küçük boy sivri yeşilbiber  
3 adet tırnaklı pide, dilimlenmiş

Kuzu etine tuz ve etli kırmızı biber ekleyerek kıyma şeklini alana kadar zırhla kıyın ve karıştırın. Hazırlanan harcı bir tavaya koyun ve üzerine tereyağı parçaları ve toz kırmızıbiberi ekleyin. Taş fırında köz ateşte veya normal fırında 180°C'de 10-15 dakika pişirin. Patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyun. İnce ince kıyın. Bir bardak altıyla ezerek pürüzsüz kıvam almasını sağlayın. Bir tencerede, kısık ateşte yoğurdu karıştırarak ısıtın. Patlıcanı ilave edip ısınmaya kadar karıştırın. En son sarımsağı ekleyin. Bakır tabaklara ince bir tabaka halinde yoğurtlu patlıcanı yayın. Üzerine de kıymayı paylaşın. Domates, biber ve tırnaklı pide ile servis edin.

Not: Alinazik ya da Alenazik, Gaziantep mutfağının meşhur lezzetlerinden biridir. Zırh kıyması yerine ufak doğranmış sotelik et ile de yapıldığı olur. Kimisi eti veya kıymayı kavururken içine küçük doğranmış domates ve yeşilbiber gibi eklemeler yapar. Alinazik, kebabçılarda şişte pişirilmiş kıyma kebab ile de yapılabilir. Evlerde ise hazır alınmış kıymayı tavada kavurarak kolay usül yapan da vardır.

