



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ALİ NAZİK (GAZİANTEP)

Ayşe İpek Kıcıkoğlu

7 tane közlenmiş patlıcan  
500 gr orta yağlı kıyma  
4 diş sarımsak  
250 gr süzme yoğurt  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Kıyma kavrulur.  
Sonra baharatı eklenir.  
Patlıcanlar közlenir ve temizlenir, ince ince doğranır.  
Tuz ve yoğurtla karıştırılır.  
Servis tabağına alınır ve üzerine kavrulmuş kıyma konur.

Not: Yavuz Sultan Selim Han, 16. yüzyılda Antep'e büyük ve ihtişamlı bir törenle girer. En az şimdiki kadar zengin Antep mutfağının yemekleriyle onun için büyük bir ziyafet verilir. Yavuz Sultan, bir yemeği o kadar beğenir ki, ustasıyla tanışmak ister. Yemeđin lezzetindeki inceliğe ithafen "Kim bu eli nazik?" diye sorar. Yemeđi yapan usta saray mutfağına alınırken, yemeğin adı da "Eli Nazik" olarak kalır. Zaman içinde de adı değişerek Alınazik olur.

