



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİ NAZİK (GAZİANTEP)

1 kg. patlıcan
Yarım kg kıyma
1 kg. süzme yoğurt
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı margarin
Domates
Sivri biber
Maydanoz
Kırmızıbiber
Tuz

Közlenip çatalla ezilmiş patlıcana süzme yoğurt, dövülmüş sarımsak ve yeterli tuz ekleyip karıştırın. Bunu ılık olarak servis tabağına yayın. Kıymayı yeterince tuz ve kırmızı biberle yağda kavurun ve patlıcanların ortasına yayın. Domates, sivri biber ve maydanozla üzerini süsleyin.

[ML® Ramazan Kebabı için tıklayın](#)

[ML® Ramazan Kebabı Videosu](#)

