



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALİNAZİK KEBABİ

### Malzemeler:

1 kg. patlıcan  
500 gr. süzme yoğurt  
400 gr. dana kıyma  
2 adet yumurta sarısı  
3 adet sivribiber  
2 adet domates  
1 çorba kaşığı margarin  
1 demet maydanoz  
2-3 diş sarımsak  
Tuz  
Kırmızı pulbiber

### Yapılışı:

İnce doğranmış sarımsağı, yoğurdu ve yumurta sarılarını çirpin. Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyup kuşbaşı şeklinde doğrayın. Hazırladığınız yoğurtlu karışıma patlıcanları karıştırın. Bu karışımı bir kaba boşaltıp hafif ateşte biraz çevirip tepsiye alın. Kıymayı ve tuzu 1 çorba kaşığı margarinde 5 dk. kavurun. Tepsideki patlıcanlı yoğurdun üzerine gezdirin. İnce doğranmış sivribiber ve domatesleri kavurup, kıymanın üzerine dökün. Yemeği servis tabağına alın. Maydanoz ve kırmızı pulbiber ile süsleyip servis yapın.

---