



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK (GAZİANTEP)

1 kilogram patlıcan
4 diş sarımsak
50 mililitre süzme yoğurt
30 gram tereyağı
900 gram orta yağlı kıyma
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Üzeri için:
Maydanoz

Patlıcanları fırında ya da ocakta közleyip ince doğrayın. Sarımsakları ezip süzme yoğurda ekleyin. Patlıcanları da ilave edip karıştırın. Tereyağını eritip, kıymayı domates salçası ile birlikte kavurun. Pul biber, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Yoğurtlu patlıcanı servis tabağına alın ve üzerine kıymalı harcı yayıp kıyılmış maydanoz serpin. Yanında lavaş ekmeğiyle servis yapın.

