



ALINAZİK (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

150 gr. kuşbaşı kuzu eti yada zırh kıyması
2 adet patlıcan (közde pişmiş)
200 gr. süzme yoğurt
50 gr. tereyağı
Yarım çay kaşığı pulbiber
Bir çay kaşığı tuz
3 diş sarımsak

Patlıcanlar fırında veya küllenmiş közde pişirilir ve kabukları soyulup kuşbaşı şeklinde doğranır. Sarımsak ezilip tuzu atılır, süzme yoğurdun içine konur ve karıştırılarak Alinazik sosu hazırlanır. İsteğe göre kuşbaşı veya zırh kıyması ya tavada yada kebab şeklinde ızgarada pişirilir. Pişirilen et Alinazik sosunun üzerine dökülür. İyice ısıtılmış tereyağının içine yarım çay kaşığı biber katılır. Bu yağ Alinazik üzerine dökülüp servis yapılır.

