



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALİ NAZİK

4 orta boy patlıcan (çekirdeksiz)  
200 gr. kıyma (yağsız)  
2 orta boy domates  
2-3 sivri biber  
4-5 diş sarımsak  
3 çorba kaşığı sıvı yağ (kıyma için)  
250 gr. süzme yoğurt  
tuz  
karabiber  
kırmızıbiber  
3 çorba kaşığı sıvı yağ (patlıcanlar için)

Patlıcanları çatalla 4-5 yerinden delerek ocak ateşinde arkalı i önlü közleyelim. Kabuklarını soyarak 1/2 limon suyu ilave edilmiş suda 5 dk. bekletelim. Patlıcanları limonlu sudan çıkarıp yıkayalım. Suyunu süzerek çok ince bir şekilde doğrayalım. Tavaya sıvı yağı alıp kıyılmış patlıcanları ekleyelim. 2-3 dk. patlıcanları karıştırarak kavuralım. Tavayı ateşten alıp patlıcanları soğutalım Süzme yoğurda, dövülmüş sarımsakları ve kıyılmış patlıcanları ekleyip karıştırarak servis tabağına yayalım. Tavaya sıvı yağı alıp kıymayı ekleyelim. Kıymanın suyu çekilene dek arada bir karıştırarak kavuralım. Tuzu ve baharatları ekleyip karıştırarak ateşten alalım. Patlıcanların üzerine kavrulmuş kıymayı yayalım. Üzerine ince doğranmış sivri biberleri serpelim. Kenarlarına domates dilimlerini dizerek soğutmadan servis yapalım.