



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

Pozcu Restore - Mersin

4 adet bostan patlıcanı
500 g kuzu kuşbaşı
2 diş sarımsak
2 su bardağı süzme yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam pul biber
1 tutam karabiber
1/2 limon

Öncelikle bostan patlıcanları ocağın üzerinde veya fırında közlenir. Pişen patlıcanların kabuğu soyulur. Yarım limon bir kabin içine sıkılarak, 2 bardak su ile karıştırılır. Soyulan patlıcanların kararmaması için kabukların hepsi soyulana kadar limonlu suda bekletilir. Diğer taraftan kuşbaşı et tencerede haşlanarak, suyu çektirilir. Suyunu çektikten sonra tereyağı, tuz, karabiber, pul biber eklenerek kavrulur. Patlıcanlar ince ince doğandıktan sonra servis tabağına ya da Borcam'a alınır. Süzme yoğurt hafif çırpılarak, sarımsak ilave edilir ve kıvamı akışkan hâle gelene dek çırpılır. Hazır olan yoğurt patlıcanın üzerine serilir. Ardından, kavrulmuş olan et üzerine ilave edilerek sıcak servis yapılır.