



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALINAZİK

4 adet bostan patlıcanı
3 çorba kaşığı margarin
2 kahve fincanı un
2 kahve fincanı süt
2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
2 adet soğan
250 gram yağsız kıyma
Tuz
4 adet domates
4 adet sivri biber

Öncelikle patlıcanları közleyip, kabuklarını soyun ve bir çatal yardımı ile iyice ezin. Tencerede 2 çorba kaşığı margarini eritin. Üzerine 2 kahve fincanı un ilave edin. Pembeleşene dek kavurun. Yavaş yavaş sütü ekleyin. 1-2 dakika sonra, ezilmiş patlıcanı, rendelenmiş kaşar peynirini tavaya alıp suyunu çekene dek pişirin. Ayrı bir tavaya 1 çorba kaşığı margarin koyun. Küçük doğranmış soğanı yağda kavurun. Kıymayı ilave edin. Ardından küçük doğranmış domates, sivri biber ve tuzu ekleyin. Hepsini birlikte pişirmeye devam edin, 5-6 dakika sonra ocaktan alın. Patlıcanın üzerine kıymalı harcı koyup servis yapın.