



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK KEBABI

2 adet bonfile
1 adet domates
1 adet soğan
2 adet sivri biber
7 adet patlıcan
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Çukur kaba yarım çay bardağı sıvıyağ dökün ve yağı kızdırın. 1 adet soğanı ince ve küçük küçük doğrayıp yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar kavrulurken 2 adet bonfileyi küçük küpler şeklinde kesin. Kestiğiniz etleri kavurduğunuz soğanların üstüne ekleyin ve orta ateşte 5 dakika kavurun. 7 adet patlıcanı ateşte közleyin. Közlediğiniz patlıcanların kabuklarını soyun ve içini bir kenara ayırın. Patlıcan içlerini küçük küçük doğrayın. Bir başka tavaya yarım çay bardağı sıvıyağı dökün ve kızdırın. 4 diş sarımsağı birkaç parçaya bölün ve kızgın yağda kavurun. 2 adet sivri biberi ince halkalar şeklinde doğrayın ve sarımsaklarla birlikte biberleri de kavurun. Tavaya kestiğiniz patlıcan içlerini ekleyin. 1 adet domatesi küçük küpler halinde doğrayın ve tavaya koyun. Üzerine yeterince tuz ve karabiberi serpin. Yaklaşık 5 dakika kaynatın. Patlıcan içini servis tabağına boşaltın. Patlıcanların üzerine de bonfile parçalarını yayın. 3 çorba kaşığı yoğurdu patlıcanların üzerine yayarak servis yapın.