



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

Beğendisi için:

600 gr patlıcan (3-4 adet orta boy)

1 subardağı süzme yoğurt

2 diş sarımsak

Tuz, karabiber

Kıyması için:

250 gr orta yağlı kıyma

1 adet soğan

1 adet domates

1 adet yeşil biber

3-4 kaşık sıvı yağ

1 tatlı kaşığı biber salçası

Kıymayı ve yağı kavuracağınız tavaya alın, yemeklik doğranmış soğanla hafifçe kavurun. Ardından doğranmış yeşil biber ve küp doğranmış domateslerinizi ekleyin, domatesler su salınca biber salçasını ekleyin, tuz ve karabiberini ayarlayın. Patlıcanlarınızı bildiğiniz yöntemle kızdırın (gerçek tadına uygun közde nefis oluyor, derin dondurdudan yaz patlıcanı), kabuklarını soyup, küçük küpler halinde doğrayın, diğer yandan ezilmiş süzme yoğurdu sarımsaklı hazırlayın, yanmaz tavanıza aldığınız patlıcanları ılıtın, ateşten aldığınız patlıcanlara sarımsaklı yoğurdu karıştırarak, birbirine iyice geçmesini sağlayın, tuz karabiber ekleyin. Beğendiği servis tabağına alın, üzerine sıcak kıyma ekleyin. Eğer kıymanız yağsız ise tereyağı ve pul biberi kızdırıp, üzerine gezdirin.



Fotoğraf "Pastacı" tarafından gönderildi. 29.07.2020