



ALİ NAZİK

500 Gr kıyma
6-7 adet kemer patlıcan
5 su bardağı süzölmüş yoğurt
3-4 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Ateşte közlediğiniz pantlıcanların kabukları soyulur ve çok ince doğranır. Kıyma , üzerine zeytinyağı ve tuz konulup çok kurutmadan kavrulur. Kıyma kavrulduktan sonra kırmızı biber ve karabiber konulur. Bir kaptaki sarımsaklı yoğurt hazırlanır. İnce doğradığımız patlıcanlar hafif ateşte ılıtılır, ısınan patlıcanın üzerine hazırladığımız sarımsaklı yoğurt ilave edilip karıştırılır, eksikse tuzu ilave edilir. Sarımsaklı yoğurtla karıştırdığımız patlıcanların üzerine kavurduğumuz kıyma konulur.



Fotoğraf "kallavi" tarafından gönderildi. 08.02.2019