



## ALİ NAZİK

200 gr kıyma  
3 adet patlıcan  
100 gr tereyağı  
1 kase yoğurt  
2-3 diş sarımsak

Patlıcanları fırında közlüyoruz. Kabuğunu soyup bıçakla ince ince doğruyoruz. Yoğurtla ve ezdiğimiz sarımsakla karıştırıp, bir tabağa yerleştiriyoruz. tavada tereyağı le kıymayı kavuruyoruz. kırmızıbiber ekliyoruz ve Hazırladığınız bu eti, közlenmiş patlıcanın üzerine yerleştirin. istersek maydanoz ile de süsleyebiliriz.



Fotoğraf "sevda abla" tarafından gönderildi. 22.09.2020