



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

400 gram kıyma
3 sivri biber
1 kırmızı dolamlık biberi
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı yoğurt
3 adet közlenmiş patlıcan
3 diş sarımsak

Kıymayı tavaya alıp 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine çok ince kıyılmış biberleri ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine yağı ekleyip iyice suyunu çekinceye kadar pişmeye bırakın. Sarımsaklı yoğurt ve közlenmiş irice doğranmış patlıcanla iyice karıştırın. Patlıcanlar çok sıcak olursa yoğurt kesilir buna dikkat edin. Patlıcanlar ılık olmalı. Servis tabağına patlıcanlı yoğurtlu bu karışımı yerleştirin. Üzerine de kavurulmuş kıymayı düzgünce dökün. Etrafına maydanozları dizin, üzerine de kırmızı biberle yağ yakıp gezdirin.



Fotoğraf "pembe orkide" tarafından gönderildi. 16.08.2015