ALENAZİK (ALİNAZİK) (GAZİANTEP)

https://www.gaziantepmutfagi.org

250 g iri çekilmiş kıyma
2 yemek kaşığı zeytinyağı
½ tatlı kaşığı ince pul kırmızıbiber
½ tatlı kaşığı karabiber
½ tatlı kaşığı tuz
Altı için:
4-5 adet orta büyüklükte
kemer patlıcan
3 kâse (bardak) süzme yoğurt
3-4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz

Kıymayı tavada yarım fincan su ile yarım tatlı kaşığı tuz ekleyerek suyunu salıp çekinceye kadar çevirin.
Zeytinyağı, karabiber ve kırmızıbiberi ekleyip karıştırın ve bir süre daha kavurun.
Kıyması bol olsun isterseniz miktarı artırıp 500 g kadar kıyma koyabilirsiniz.
O zaman tuzunu da ona göre ayarlamanız gerekir.
Patlıcanların üzerine bıçakla birkaç delik açın ve ateşte közleyin.
Çarşı fırınına gönderebilir veya evinizdeki fırında yüksek hararette közleyebilirsiniz.
Kabuklarını soyun, ince ince doğrayın ve ezerek iyice püre haline getirin.
Süzme yoğurdu hafif ateşte sürekli karıştırarak ısıtın.
İçine sıcak beklettiğiniz közlenmiş, doğranmış patlıcanları ve kalan tuzla dövülmüş sarımsağı ilâve edin.
Patlıcan tadının öne çıkmasını istiyorsanız yoğurdu daha az koyabilirsiniz.
Patlıcanlı yoğurtlu karışımı servis tabağına alın ve üstüne kavrulmuş kıymayı yayın.

Not: Eğer kavrulmuş kıyma veya et yerine şiş kıyma kebap kullanıyorsanız, iki yemek kaşığı tereyağını kızdırın, pul kırmızıbiber ve karabiber ekleyip etin üstüne gezdirin.
Alinazik olarak da adlandırılan bu yemek, en tanınan Gaziantep lezzetlerinden biridir.
Adının kökeni hakkında birbirinden farklı pek çok hikâye anlatılır.
Yapılışı da ismi hakkında dolaşan rivayetler kadar çeşitlidir.
Kavrulmuş kıyma yerine ufak doğranmış sotelik et ile de yapıldığı olur.
Kimisi eti veya kıymayı kavururken içine küçük bir domates ve yeşilbiber gibi eklemeler yapar.
Lokantada yapılışı oldukça farklıdır, çoğu kez yoğurtlu patlıcan söğürmenin üstüne kıyma şiş kebap konur, üstüne kızgın biberli yağ gezdirilir.
Altına döşenen patlıcan söğürmesi, yoğurtlu yerine domatesli de hazırlanabilir.