



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ALİ NAZİK

200 gr kıyma
8 patlıcan
3 diş sarımsak
250 gram yoğurt
1 kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı su
yeterince Tuz
yeterince karabiber

Patlıcanları közde yada evde tava yardımı ile közleyin. Ancak közde olan patlıcan daha lezzetli olur. Daha sonra patlıcanların kabuklarını soyun. Bu işlem sırasında musluk altına tutarak yaparsanız, temiz bir patlıcan elde edersiniz.

Patlıcanları küçük parçalar halinde doğrayın ve üzerine sarımsakları soyup ezerek bir tabağa alın. Üzerine yoğurdu da ekleyip iyice karıştırın ve servis tabağına alın.

Soğanları doğrayıp tavada yağ ile kızartın ve üzerine kıymayı, tuzu, karabiberi, salçaları ve suyu ekleyip 6-7 dakika kavurun.

Kavrulan kıymayı servis tabağının üzerine yayın. Üzerini süslemek için maydanoz kullanabilirsiniz.