



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK KEBABI

1 adet Penguen Közlenmiş Patlıcan
1 kase süzme yoğurt
1 diş sarımsak
250 gr. kıyma
1 yemek kaşığı tereyağ
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
Yarım demet maydanoz
Yarım çay kaşığı çekme karabiber
Yarım çay kaşığı pul biber
Yeterince kaya tuzu

Yeşil ve kırmızı biberi incecik kıyın.

Tereyağında biberleri ve kıymayı kavurmaya başlayın.

Kıyma kavrulurken diğer tavada Penguen Közlenmiş Patlıcanı hafifçe ısıtın.

Sarımsağı dövün ve süzme yoğurtla karıştırın.

Hazırladığımız yoğurdu patlıcanla karıştırıp servis tabağının altına yayın.

12 dakika kavrulan kıymaya pul biber ve karabiber ilave edin.

Altını kapatıp hazırladığımız közlenmiş patlıcanlı yoğurun üzerine serin.

Mayadozu kıyıp alinaziğin üzerine serperek servis edin.

