



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALÂNAZİK (KİLİS)

Aysel Dülger

Çok yağlı kuzu kıyına soğanla kendi yağında kavrulur.  
Kabuğu soyulmuş domates ve yeşilbiber çok küçük şekilde kıyılır.  
Solan soğana eklenir, kavrulur. Yağı süzdürülür.  
Diğer yanda olgun domatesler süzgeçten geçirilir, püre haline getirilir.  
Kıymaya eklenir, pişirilip koyulaştırılır.  
Patlıcanlar közlenip soyulur ve bıçaklanır.  
Süzdürülen yağın yarısında patlıcan biraz pişirilir; hamlığı, çiğliği alınır.  
Tepsiye ilkin patlıcanlar 1 parmaktan kalınca yayılır.  
Domatesli kıyına üzerine döşenir.  
Bolca karabiber serpilir, kalan yağ üzerinde gezdirilir.  
Maydanozla süslenerek servis edilir.

Not: Malzemelerinden ötürü bir yaz yemeği olan alanaziğin yoğurtlusu Gaziantep mutfağının gözdelelerindenir.  
Ancak Kilis'te yoğurtlusu yapılmaz, yenmez.

---