



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK (KİLİS)

3 adet patlıcan
250 gr yağlı kıyma
1 diş sarımsak
1 tas süzme yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber

Patlıcanlar közlenir, içi boşaltılır ve kıyılır. 1 çorba kaşığı tereyağında kıyma kavrulur, az tuz katılır. Yoğurda ezilmiş sarımsak, az tuz ve az su katılır, iyice karıştırılır. Yoğurdun yarısı servis tabağına konur. Üzerine köz patlıcan ve kavrulmuş kıyma konur. Üzerine kalan sarımsaklı yoğurt yayıldıktan sonra, kalan tereyağında yalkılmış pul biber gezdirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.04.2024