



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

<https://annevebebek.gov.tr>

1 kg patlıcan
4 diş sarımsak
50 ml süzme yoğurt
30 gram margarin
900 gram orta yağlı kıyma
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 sivri biber
1 kırmızı kapya biberi
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Patlıcanları yıkayın, üzerlerini çatalla delip fırında ya da ocakta közleyin. Közlenen patlıcanların kabuklarını soyup ince doğrayın ve bir servis tabağına alın. Sarımsakları ezip süzme yoğurda ekleyin. Margarini bir sos tenceresinde eritin.

Kıyma, salça ve ince doğradığınız biberleri ekleyin ve kıymanın rengi dönene kadar iyice kavurun. Tuz ve baharatlarla tatlandırın. Bir servis tabağına sırasıyla közleyip doğradığınız patlıcan, sarımsaklı yoğurt ve kıymalı harçtan koyup sıcak servis yapın.

