



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALINAZİK KEBABİ

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 adet patlıcan
- 160 gr orta yağlı kıyma
- 3 yemek kaşığı Süzme yoğurt
- 1 adet küçük diş sarımsak
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Önce patlıcanı 15 dakika közde pişirin. Kıymayı közde ya da tavada pişirdikten sonra patlıcan sarımsak ve tuzu iyice karıştırın. Daha sonra tabağa serin ve üstüne hafif su ile çırpılmış yoğurdu ekleyin közde ya da tavada pişmiş kıymayı üstüne dağıtın en son tereyağını eritip kırmızı toz biber ve karıştırıp üstüne gezdirin.

