



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİNAZİK

4 büyük boy patlıcan
5 çorba kaşığı süzme yoğurt
1 diş sarımsak
Tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
Kıyma sosu için:
400 gram orta yağlı kıyma
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı Pul biber
Süslemek için:
1 adet domates
1 adet sivri biber
Yarım demet maydanoz

Patlıcanları közleyin, soyun, tuz ve karabiberle baharatlandırarak bıçakla kıyın. Sarımsakları ekleyip ince ince kıymaya devam edin.

Bir tavada zeytinyağını kızdırın içine, kıyma, tuz ve karabiber ekleyip kavurun.

Ayrı bir tavada tereyağını eritin. Kiyılmış sarımsakla beraber harmanladığınız patlıcanı tavaya alıp iyice ısıtın.

Ardından patlıcanları tavadan alıp yoğurtla karıştırın.

Servis için patlıcanı tabağa yayın. Üzerine kavrulmuş kıymayı ve 1 tutam kiyılmış maydanozu serpin. Yanlarına domates ve biber yerleştirin. Üzerine toz biberle kızdırdığınız tereyağı gezdirerek servis edin. Biber ve domatesi 4'er eşit parçaya bölün, izli tavayı ocakta ısıtın ve iz alana kadar pişirin.

