



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

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

350 gram kuzu gerdan
1 adet kuru soğan
50 gram tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1,5 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Yoğurtlu patlıcan için:
1 adet patlıcan
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 diş sarımsak
10 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Et ve soğanı tereyağında kavuruyoruz.

Biber salçası, domates salçası, toz biber, pul biber, sarımsak ve kaynamış su ekleyerek etimizi pişiriyoruz.

Yoğurt, sarımsak, maydanoz, tuz ve közlenmiş patlıcanı zeytinyağı ile karıştırarak yemeğimizin tabanını elde ediyoruz.

Hazırlanmış olduğumuz patlıcanlı karışımı tavada ısıttıktan sonra et ile buluşturuyoruz.

Son olarak üzerine maydanoz ekleyerek servis ediyoruz.

