



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ALİ NAZİK

1 kg patlıcan  
½ kg.kuzu kıyma  
10 yeşil biber  
Sarımsaklı yoğurt  
2 kaşık toz kırmızı biber  
3 kaşık tereyağı

Patlıcan ve biber közlenip temizlenir .Borcama önce patlıcan sonra üstüne biberler konulur. Sarımsaklı yoğurt üzerine dökülüp karıştırılır. Kıyma kavrulup en üste dökülür. Tereyağda eritilen toz biber yemeğin üstünde gezdirilir.

[ML® İçli Kebap için tıklayın](#)