



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALINAZİK

250 gram yağsız kıyma  
4 adet patlıcan  
3 yemek kaşığı tereyağı  
3 kahve fincanı un  
3 kahve süt  
2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 adet soğan  
4 adet domates  
4 adet sivri biber  
3 kahve fincanı et suyu  
Tuz

Alinazik tarifi için önce patlıcanları ateşte közleyin. Sonra kabuklarını soyun ve bir çatal yardımı ile ezin. Geniş bir tavada 3 çorba kaşığı tereyağını eritin. 3 kahve fincanı unu ilave edin. Pembeleşene dek kavurun. Sonra sütü azar azar ekleyin. 1-2 dakika çatalla ezilmiş patlıcanları, 2 kahve fincanı kaşar rendesini tavaya aktarın. Aynı bir tavaya 2 çorba kaşığı tereyağını koyun. Küçük doğranmış soğanları pembeleşene dek kavurun. Kıymayı ilave edin. 2-3 dakika sonra küçük doğranmış domatesleri, sivri biberleri, 3 kahve fincanı et suyunu ve tuzu ekleyin. 10 dakika sonra ateşten indirin. beğendinin üzerine kıymalı harcı koyup, servis yapın.

