



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALİ NAZİK

4 adet orta boy patlıcan  
500 gram kuzu kıyma  
2 adet büyük boy domates  
3 adet yeşil biber  
3 diş sarımsak  
1 su bardağı yoğurt  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber (isteğe bağlı)  
Zeytinyağı

Patlıcanları közleyin: Patlıcanların kabuklarını çatalla delin ve köz ocakta veya fırında közleyin. Kabukları siyahlaşıp yumuşadığında ocaktan alın ve soğuması için bir kenara koyun.

Patlıcanları püre haline getirin: Soğuyan patlıcanların kabuklarını soyun ve bir karıştırma kabına alın. Üzerine rendelenmiş sarımsakları ve tuzunu ekleyin. Bir çatalla patlıcanları ezerek püre haline getirin.

Kıymayı hazırlayın: Bir tavada zeytinyağını kızdırın ve kıymayı ekleyin. Kıyma suyunu salıp çekene kadar kavurun. Ardından tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak kırmızı pul biber ekleyin.

Domates ve biberleri hazırlayın: Domatesleri ve biberleri küçük küçük doğrayın.

Köfteleri hazırlayın: Kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın ve hafifçe bastırarak köfte şekli verin.

Domates ve biberlerle kıymayı pişirin: Bir tavada tereyağını eritin ve doğradığınız domates ve biberleri ekleyin. Sebzeler yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirin. Ardından köfteleri ekleyin ve kapağı kapatarak köftelerin de pişmesini sağlayın.

Servis yapın: Bir servis tabağına önce patlıcan püresini yayın, üzerine köfteleri yerleştirin ve yoğurdu köftelerin üzerine dökün. İsteğe bağlı olarak tereyağında kavrulmuş pul biberle süsleyerek servis yapın.