



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ALİ NAZİK

1/2 kg. kıyma  
1 kg. patlıcan  
2 adet soğan  
2 kaşık sıvı yağ  
2 adet domates  
Biraz maydanoz  
1-2 kâse sarımsaklı yoğurt  
2 kasık tereyağı  
1 tatlı kaşığı kırmızı acı biber

Patlıcanları fırında veya ocak üzerinde kızdırıp, kabuklarını soyun. Biraz tuz ile karıştırıp, bir borcamı yayın. Soğanı sıvı yağda kızdırıp, kıymayı, domatesi ve tuzu da katıp, domates, suyunu çekene kadar kızdırın. Patlıcanların üzerine döşeyin. Kıymanın üzerine sarımsaklı yoğurdu serin. Tereyağı eritip, pul biberi katın. Yoğurdun üzerine döküp sıcak servis yapın.