



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALİ NAZİK

4 Adet Patlıcan  
3 Çorba Kasığı Margarin  
3 Kahve Fincanı Un  
3 Kahve Fincanı Süt  
2 Kahve Fincanı Rendelenmiş Kasar Peyniri  
2 Çorba Kasığı Margarin  
2 Adet Soğan  
250 gr Yağsız Kıyma  
4 Adet Domates  
4 Adet Sivri Biber  
3 Kahve Fincanı Et Suyu  
Tuz

Patlıcanları ateste közleyin. Sonra kabuklarını soyun ve bir çatalla yardımı ile ezin. Geniş bir tavada 3 çorba kasığı margarinini eritin. 3 kahve fincanı unu ilave edin. Pembeleşene dek kavurun. Sonra sütü azar azar ekleyin. 1-2 dakika çatalla ezilmiş patlıcanları, 2 kahve fincanı kasar rendesini tavaya aktarın. Ayrı bir tavaya 2 çorba kasığı margarinini 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 atesten indirin. beğendinin üzerine kıymalı harcı koyup, servis yapın.

[ML® Kilis Kebabı için tıklayın](#)

---