



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

- 1 paket Knorr Köfte Harcı
- 500 gr. dana kıyma
- 1 ½ çay bardağı su
- 4 su bardağı közlenmiş patlıcan
- 1,5 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan
- 4 adet domates
- 4 adet çarliston biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Bir kasede süzme yoğurdun içine ezilmiş sarımsak ve közlenmiş patlıcanı karıştırın.

Başka bir kaptaki kıyma, Knorr Köfte Harcı ve suyu karıştırıp, 5 dakika boyunca yoğurun. 10 dakika dinlenmesi için buzdolabına kaldırın.

Tavayı ısıtıp ayçiçek yağın ekleyin.

Küp doğranmış soğanları 3-4 dakika boyunca kavurun.

İnce kıyılmış biberleri de ekleyip orta ateşte renkleri dönene kadar kavurmaya devam edin.

Kıymayı tavaya alıp rengi dönene kadar pişirin.

Üzerine küp doğranmış domates ve domates salçasını ekleyin. Kıymalar pişene kadar yaklaşık 10-15 dakika orta ateşte pişirmeye devam edin.

Yoğurtlu patlıcanlı karışımı bir tencereye alın. Yoğurdun kesilmemesine dikkat ederek kısık ateşte hafifçe ısıtın. Servis için tabağa önce ısınmış patlıcanlı karışımı, üzerine kıymalı harçtan koyup sıcak servis edin.

