



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALINAZİK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Tatlı Kaşığı acı biber salçası
- 200 gr kuzu kıyma
- 3 Adet patlıcan
- 2 Diş sarımsak
- 1 Adet Domates
- 3 Yemek Kaşığı yoğurt

Patlıcanları ateşte közleyin ve kabuklarını soyup doğrayın.sarımsaklı yoğurtla patlıcanları, patlıcanlar iyice ezilene kadar karıştırıp ezin. Kıymayı hafif su ilavesiyle kavurup tuzunu ve karabiberini katın. Rendelediğiniz domatesi ve salçayı ekleyerek kendi suyunda pişirin.yoğurtlu patlıcanı servis tabağına yayın. Kıyma karışımını üzerine dökün.