



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİNAZİK KEBABİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
6 Diş sarımsak
500 gr kıyma
5 Adet patlıcan
1 Kg. yoğurt

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. İnce ince kıydıktan sonra çatalla ezerek püre haline getirin. Yağı tencerede eritip, kıymayı ilave edin. Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek kavurun. Hazırladığınız patlıcan püresini geniş bir tencereye alıp çok kısık ateşte ısıtın. Suyu süzölmüş yoğurt ve dövölmüş sarımsakları ilave edip yavaş yavaş karıştırın. İlinınca servis tabağına alıp kıymalı karışımı üzerine yayın. Közlenmiş domates ve sivri biberlerle süsleyip servis yapın.

Not: Kıymayı kavururken 4-5 adet sivri biber ve ince kıyılmış 1 adet soğan da ekleyebilirsiniz.