



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

Hanife Beğenilmiş

2 Adet Bostan Patlıcan
2 Su Bardağı Yoğurt
300 Gr. Kıyma
2 Diş Sarımsak
3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
3 Çay Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Karabiber

Kıymayı 1 yemek kaşığı sıvı yağ, 2 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı tuzla kavuralım. Öte yanda patlıcanları fırında veya ocakta közleyelim. Kabuklarını çıkarıp iç kısmını bir tavaya alalım. 2 yemek kaşığı sıvı yağı ilave edip 10 dakika boyunca kavuralım. Soğuttuktan sonra dövülmüş sarımsak, 2 çay kaşığı tuz ve 2 bardak yoğurdu ilave edip karıştıralım. Yoğurtlu patlıcanı bir servis tabağına alalım. Üzerine kavrulmuş kıymayı döküp servis yapalım.

