



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ALİ NAZİK KEBABI

200 gr. kuşbaşı et  
2 patlıcan  
2 diş sarımsak  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı tereyağı

Patlıcanları ateşte közleyin. Patlıcanların kabuklarını çıkarın, ufak ufak doğrayın. Sarmısaklı yoğurtla patlıcanları, patlıcanlar iyice ezilene kadar karıştırın. Etleri şişe takarak pişirin. Kızarıp piştikten sonra ufak ufak doğrayın. Yoğurtlu patlıcanı etlerin üzerine döküp süsleyin.

[ML® Kase Kebabı için tıklayın](#)

---