ALİNAZİK (ANTEP)

1 kg. orta boy patlıcan
Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
3 adet sivri biber
2 su bardağı yoğurt
4-5 diş sarımsak
tuz
kırmızıbiber

Patlıcanlar, közlenir, kabukları soyulup, kıyılır. Kuru soğan ince kıyılır, tereyağında pembeleştirilir. Üzerine kıyma ve ince kıyılmış biber eklenir, en son tuz katılıp ocaktan alınır, patlıcan servis tabağına konur, üzerine sırasıyla sarımsaklı yoğurt, kavrulmuş kıyma ve kırmızı biber konur.

ML® Tepsi Eti için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:15749 • adı:Alinazik (Antep) • gönderen:Hayat • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:14