



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALINAZİK (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

2 adet patlıcan
100 gr süzme yoğurt
100 gr. çöp şişlik doğranmış yağsız et
2 diş sarımsak
Karabiber
Tuz

Patlıcanlar közlenir ve kabukları soyularak küçük parçalar halinde doğranır. Sarımsaklar ezilerek süzme yoğurta eklenir ve karıştırılır. Tavada kavru lan ete karabiber ve tuz serpilir. Yoğurtla hazırlana karışım servis tabağına yayılır. Ortasına kavru lan etler sıcak olarak yerleştirilir. Etrafı arzuya göre maydanozla süslenir. Sıcak servis yapılır.

