ALİNAZİK KEBABI

Malzemeler:
1 kg. patlıcan
500 gr. süzme yoğurt
400 gr. dana kıyma
2 adet yumurta sarısı
3 adet sivribiber
2 adet domates
1 çorba kaşığı margarin
1 demet maydanoz
2-3 diş sarımsak
Tuz
Kırmızı pulbiber

Yapılışı:
ince doğranmış sarımsağı, yoğurdu ve yumurta sarılarını çırpın. Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyup kuşbaşı şeklinde doğrayın. Hazırladığınız yoğurtlu karışıma patlıcanları karıştırın. Bu karışımı bir kaba boşaltıp hafif ateşte biraz çevirip tepsiye alın. Kıymayı ve tuzu 1 çorba kaşığı margarinde 5 dk. kavurun. Tepsideki patlıcanlı yoğurdun üzerine gezdirin. İnce doğranmış sivribiber ve domatesleri kavurup, kıymanın üzerine dökün. Yemeği servis tabağına alın. Maydanoz ve kırmızı pulbiber ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27406 • adı:Alinazik Kebabı • gönderen:seher yıldızı • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:12