



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK

200 g Pınar Labne
300 g kuşbaşı et
5-6 adet orta boy patlıcan
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
2-3 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (arzu edilirse)

Patlıcanların üzerine bıçak ile ufak delikler açın ve közleyin. Kabuklarını soyup ince ince doğrayın. Tavadaki etleri kavurun. Suyunu bırakıp çekince, tereyağı ekleyin ve tuzunu ilave edin. Başka bir kasede Pınar Labne'yi, ezdiğiniz sarımsaklar ile karıştırın. Közlenmiş patlıcanları ekleyin ve karıştırın. Pınar Labne'li patlıcanı servis tabağına aktarın. Etleri üzerine kaşıkla yayın. Üzerine tereyağında kızdırdığınız kırmızı biberi gezdirerek servis edin.