



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ALINAZİK

- 3 sivri biber
- 1 Arnavut biberi
- 1 soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 50 gram orta yağlı bir kere çekilmiş kıyma
- Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz
- Tuz
- Kırmızı pul biber
- Yoğurtlu patlıcan için:
- 4 orta boy patlıcan
- 4-5 diş sarımsak
- 500 gram yoğurt

Arnavut biberi, sivri biberi ve soğanı iyice doğrayın. Kıymayı erittiğiniz tereyağında suyunu bırakarak kavurun. Rengi dönerken iri şekilde çektiğiniz cevizi, soğanı ve biberleri koyun. Kırmızı pul biberi ve tuzu ekleyin ve ocaktan alın. Közlediğiniz patlıcanları ince ince doğrayın ve ezilmiş sarımsaklarla birlikte yoğurda ekleyip karıştırın. Yoğurtlu bu karışımı bir tabağa alıp üzerine cevizli kıymayı gezdirin.

