



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ ALİNAZİK

1 diş sarımsak  
250 gram kuşbaşı et (küçük doğranmış)  
1 çay bardağı çekilmiş ceviz  
50 gram tereyağı  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı toz kırmızı biber  
1 çay kaşığı tuz  
Patlıcanlı Karışım İçin;  
3 adet közlenmiş patlıcan  
1 çay kaşığı tuz  
1 kase sarımsaklı yoğurt

Tereyağını derin bir tavanın içine alın.  
Sarımsağı ilave ederek hafifçe soteleyin  
Ardından minik doğranmış kuşbaşı etleri ekleyerek karıştırın.  
Kapağını kapatın.  
5-6 dakika kısık ateşte, suyunu salıp pişmesini sağ.  
Piştikten sonra salça, ceviz, toz kırmızı biber ve tuz ekleyin.  
Ocaktan alın.  
Közlenmiş patlıcanları, keskin bir bıçak yardımıyla ezin.  
Bu aşamada, üzerine hafifçe tuz atın.  
İyice ezildiklerinde, sarımsaklı yoğurt ile karıştırın.  
Servis tabağının içine sarımsaklı yoğurtlu patlıcanlı karışımı alın.  
Ortasını çukurlaştırın.  
Hazırladığınız etleri de üzerine yerleştirin.  
Sosunu ilave ederek servis edin.

