



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ ALENAZİK (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

250 g iri çekilmiş kıyma  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
½ tatlı kaşığı ince pul kırmızıbiber  
½ tatlı kaşığı karabiber  
½ tatlı kaşığı tuz  
Altı için:  
500 g olgun domates  
500 g patlıcan  
1 tatlı kaşığı tuz

Kıymayı tavada yarım fincan su ile yarım tatlı kaşığı tuz ekleyerek suyunu salıp çekinceye kadar çevirin. Zeytinyağı, karabiber ve kırmızıbiberi ekleyip karıştırın ve bir süre daha kavurun. Kıyması bol olsun isterseniz miktarı artırıp 500 g kadar kıyma koyabilirsiniz. O zaman tuzunu da ona göre ayarlamamız gerekir. Patlıcanların üzerine bıçakla birkaç delik açın ve ateşte közleyin. Çarşı fırınına gönderebilir veya evinizdeki fırında yüksek hararete közleyebilirsiniz. Kabuklarını soyun, ince ince doğrayın ve ezerek iyice püre haline getirin. Olgun domatesleri közleyin, kabuğunu soyduktan sonra domates ezeceği ile ezin. Közlenmiş ve ezilmiş patlıcanı domates ezmesiyle karıştırın, tuzunu biberini ayarlayıp tabağa alın. Patlıcanlı domatesli karışımı servis tabağına alın ve üstüne kavrulmuş kıymayı yayın.