EKMEKLİ ALİ NAZİK

https://esenler.bel.tr/

1/2 adet bayat ekmek dilimi
2 adet patlıcan
200 gram kıyma
1 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
1çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet soğan
3 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği fındık büyüklüğünde kesin. Patlıcanları fırında közleyin. Soğanı küp küp doğrayarak tavada soteleyin. İçine eti, kekiği ve baharatları ilave edin ve soteleyin. Bayat ekmeği sıvı yağda soteleyerek kıtır yapın. İnce kıyılmış maydanozu kıyma ile karıştırın. Servis tabağına kızarttığınız ekmekleri yayın. Üzerine sarımsakladığınız yoğurdu dökün. Yoğurdun üzerine közlediğiniz patlıcanları yayın. En üste kıymayı koyun ve süsleyin. Servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:168086 • adı:Ekmekli Ali Nazik • gönderen:gül • indirme tarihi:07.05.2024 - 20:47