



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ ALİ NAZİK

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmeğ dilimi
- 2 adet patlıcan
- 200 gram kıyma
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 2 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 3 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 orba kaşığı kırmızı pul biber
- 1 ay kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği fındık büyüklüğünde kesin. Patlıcanları fırında közleyin. Soğanı kp küp doğrayarak tavada soteleyin. İçine eti, kekiği ve baharatları ilave edin ve soteleyin. Bayat ekmeği sıvı yağda soteleyerek ktır yapın. İnce kıyılmış maydanozu kıyma ile karıştırın. Servis tabağına kızarttığınız ekmeğleri yayın. zerine sarımsakladığınız yoğurdu dkn. Yoğurdun zerine kzlediğiniz patlıcanları yayın. En üste kıymayı koyun ve süsleyin. Servise hazırdır.

