



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI ALINAZİK

<https://www.elele.com.tr>

50 ml süzme yoğurt  
4 diş sarımsak  
3 su bardağı közlenmiş patlıcan  
900 g orta yağlı kıyma  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 çay bardağı rendelenmiş domates  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı pul biber  
Üzeri için:  
Maydanoz

Süzme yoğurdu geniş bir kaseye alın. Ezdiğiniz sarımsaklar ve közlenmiş patlıcanı, ilave edip karıştırın. Kıymayı, zeytinyağında rengi dönünceye kadar kavurun. Biber salçası ve rendelenmiş domatesi ilave edin. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp 20 dakika kadar pişirin. Yoğurtlu patlıcanı bir servis tabağına alın. Üzerine kıymalı harcı yayın. İnce kıydığınız maydanoz ile süsleyerek sıcak servis yapın.

