



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ALİNAZİK

MasterChef

4 adet büyük boy patlıcan
500 gram kıyma (dilerseniz kuşbaşı et de kullanabilirsiniz)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak
2 adet domates (küp doğranmış)
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz, karabiber, pul biber
Yoğurt sosu için:
1,5 su bardağı süzme yoğurt
2 diş sarımsak (ezilmiş)
Tuz

Patlıcanları ocağın üzerinde ya da fırında közleyebilirsiniz.

Eğer ocağın üzerinde közleyecekseniz, patlıcanları direkt ateşe koyup kabuklarının iyice yanmasını bekleyin. Her tarafının eşit bir şekilde közlenmesine dikkat edin.

Fırında közlemeyi tercih ederseniz, patlıcanları 200 derece fırında yaklaşık 30-35 dakika boyunca közleyebilirsiniz.

Patlıcanları közledikten sonra, soğuması için kenara alın ve biraz soğuduktan sonra kabuklarını soyun.

Ardından közlenmiş patlıcanları bir bıçak yardımıyla ince ince kıyın veya ezerek püre haline getirin.

Hazırladığınız közlenmiş patlıcan püresini bir kenarda bekletin.

Bir tavada tereyağı ve sıvı yağı ısıtın.

İnce doğranmış soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun.

Ardından kıymayı ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurma işlemine devam edin.

Kıyma iyice pişip kavrulduktan sonra biber salçası ve domates salçasını ekleyin.

Karıştırarak birkaç dakika daha kavurun.

Küp doğranmış domatesleri, ince doğranmış sarımsakları ve baharatları (tuz, karabiber, pul biber) ekleyip, tüm malzemeleri güzelce karıştırın.

Domatesler yumuşayana kadar birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın.

Süzme yoğurdu bir kaseye alın.

Ezilmiş sarımsakları ve bir tutam tuzu yoğurda ekleyin ve güzelce karıştırın.,

Servis tabağına ilk olarak közlenmiş patlıcan püresini yayın.

Üzerine hazırladığınız sarımsaklı yoğurdu ekleyin ve eşit bir şekilde yayılmasını sağlayın.

Son olarak, kıymalı harcı yoğurdun üzerine yerleştirin.

Dilerseniz üzerine biraz tereyağı eritip kırmızı toz biber ile birlikte gezdirerek ekstra bir lezzet katabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:180268 • ad:Kiyimli Alinazik • gönderen:dolu • indirme tarihi:05.04.2025 - 00:09