



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KÖFTELİ ALİNAZİK

Yarım ay bardağı mısır Yağı
1 orba kaşığı margarin
500 gram yoğurt
3 adet patlıcan
250 gram kıyma
5-6 adet sivri biber
Maydanoz
2 adet domates
1 adet limon
Pulbiber
Karabiber
Tuz
Kimyon
2 diş sarımsak

Öncelikle patlıcanları közleyip, kabuklarını soyun ve limonlu suda bekletin. Bu arada kıymaya tuz, karabiber, kimyon, 1 diş dövölmüş sarımsak ve ince kıyılmış maydanoz ekleyin. Kıymadan fındıktan biraz büyük parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Yapışmaz yüzeyli tavada yağda kızartın. Uzun uzun dilimlenmiş biberleri ve irice doğranmış domatesleri de yapışmaz yüzeyli tavada yağsız olarak hafifçe kızartın. Köftelerle birlikte domates ve biberleri de çöp şişlere dizin. Diğer tarafta patlıcanları ince kıyın. İçerisine yoğurt ve 1 diş dövölmüş sarımsak katın. İyice karıştırın. Üzerine köfte şişlerini yerleştirin. Son olarak pulbiberi Teremyağ ile iyice çevirip, yemeğın üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Ali Nazik için tıklayın](#)