



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ALINAZİK

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram kuşbaşı kuzu ya da dana eti

1 adet büyük baş kuru soğan

1 tutam maydanoz

Karabiber

Kimyon

Tuz

Beğendisi için:

3 adet büyük boy kemer patlıcan

1 su bardağı süzme yoğurt

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Patlıcanları közleyip temizleyin. Temizlediğiniz patlıcanları ince ince doğrayın, süzme yoğurt ve biraz tuz ekleyip iyice karıştırın.

Eti ateşe koyup, yumuşayınca kadar pişirin. İyice suyunu çeken ve pişen ete ince ince doğradığınız soğanı ilave edin ve karıştırarak soğanla beraber kavurun. Son olarak tuz ve baharatlarını ilave edip ocaktan alın.

Servis tabağına aldığınız beğendinin üzerine, hazırladığınız eti yayın. Servis aşamasında, üzerine kızgın tereyağı dökün ve maydanoz serpip sıcak sıcak servise sunun.

