



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Ali Nazik

Ali Nazik



5 Auberginen
200 g mageres Hackfleisch
1 Teeglas Öl
1 Schale Joghurt
1 Dessertlöffel Salz
5 Knoblauchzehen
1 Dessertlöffel Rote Paprikaschote

- # Auberginen auf kleiner Herdflamme oder auf dem Grill grillen. Während es noch warm ist die Schale abziehen.
- # Hackfleisch in einen kleinen Topf geben, ½ Teeglas Öl hinzugeben und unter umrühren das Hackfleisch braten kurz bevor das Fleisch durch ist mit Salz abschmecken.
- # Auberginen auf einem Brett feinhacken.
- # Zu dem Hackfleisch, das auf niedriger Hitze köchelt, die Auberginen geben und zusammen noch weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- # In einer tiefen Schale das Joghurt umrühren und das in Salz zerstampfte Knoblauch hinzugeben und zusammenmischen.
- # Die Hackfleisch-Auberginen-Mischung in einen weiten Servierteller mit Rand ausbreiten und dann das Knoblauchjoghurt auf die Auberginen gießen.
- # Schließlich im Restöl angebratene rote Paprikaschoten auf das ganze dürbergießen.
- # Warm servieren.

Tipp: Ali Nazik ist ein Kebab aus der Region Gaziantep.