



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Kebab con yogurt y berenjena

Ali Nazik



5 berenjenas  
200 gramos terreno carne, libre de grasa  
1/3 vaso de aceite vegetal  
1 taza de yogurt  
1 cucharadita de sal  
5 dientes de ajo  
1 cucharadita de pimienta roja triturados

- # Ase las berenjenas más de muy bajo calor o grill. Peel ellos mientras están calientes todavía.
- # Poner la carne picada en un pequeño bote y asado con 1/3 vaso de aceite de revolviendo constantemente. Justo antes de que estén cocidas, agregar la sal.
- # Corte la berenjenas peladas y asadas.
- # Añadir las berenjenas sobre la carne que está sobre fuego lento. Cook juntos durante unos 5 minutos.
- # Batir el yogur en un profundo bol, y añadir que son dientes de ajo machacados con un poco de sal, mezclar.
- # Lay la mezcla de carne y berenjena en un plato, y extiende la mezcla de yogur y ajo en él.
- # Por último pour la aplastado pimienta rojo frito, que es de color rojo con el resto de aceite caliente.
- # Sirva caliente.

Nota: "Ali Nazik" es la receta de Gaziantep región.