



Ali Nazik

Ali Nazik



5 aubergines
200 gr. de viande de bœuf haché sans graisse
1 tasse à thé d'huile végétale
1 tasse de yogourt
1 cuillère à café de sel
5 gousses d'ail
1 cuillère à café flocons de piment rouge

- # Grillez les aubergines au four ou sur un barbecue puis épluchez la peau quand elles sont chaudes.
- # Mettez la viande dans une petite casserole, rajoutez $\frac{1}{2}$ verre d'huile végétale puis laissez cuire en mélangeant. Rajoutez du sel proche à la cuisson.
- # Hachez les aubergines grillées sur la table.
- # Rajoutez les aubergines sur la viande qui se trouve au four à une température basse. Laissez cuire encore 5 minutes la viande et les aubergines ensemble.
- # Fouettez le yaourt dans un bol en creux. Rajoutez les ails battus sur un peu de sel, puis mélangez avec le yaourt.
- # Étalez la viande aux aubergines sur un grand plat puis versez le yaourt aux ails dessus.
- # Enfin rajoutez du flocon de piment rouge grillé dans l'huile.
- # Servez chaud.

N-B: Ali Nazik est le kebab de la région de Gaziantep.