



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Ali Nazik

Ali Nazik



5 melanzane
200 gr. carne macinata senza grasso
1 bicchierino olio vegetale
1 tazza di yogurt
1 cucchiaino di sale
5 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di peperoncino

- # Le melanzane si arrossiscono sul fuoco oppure sulla griglia . E si sbucciano quando erano calde.
- # Carne macinata si mette in una ciotola piccola, e si arrossiscono con olio di un bicchierino con mescolando. Appena il momento di cucinamento si aggiunge la sale.
- # Si macinano le melanzane sbucciate e arrossite.
- # E poi le melanzane si aggiungono sopra della carne che sta cucinando sul fuoco bassato.
- # Yogurt si miscela in una piatta profonda, sopra si aggiunge aglio macinato con poco sale e si miscela.
- # Carne macinata con melanzane si mette in un piatto profondo e si difonde e poi sopra si mette lo yogurt.
- # L'ultimo sopra si mette peperoncino arrosito con olio rimasto .
- # e si servira a caldo.

Nota: Ali Nazik è un kebab della zona di Gaziantep.