



## Али Назик

Ali Nazik



5 баклажанов  
200 гр. фарша без жира  
1 кофейн.чашечка раст.масла  
1 миска не сладкого йогурта  
1 чайн.ложка соли  
5 долек чеснока  
1 чайн.ложка красного молот.перца

- # Баклажаны немного запечь на мангале в углях или над огнём газов.плиты и пока горячие очистить от кожуры.
- # Фарш положить в небольшую кастрюлю и поджарить на раст.масле ( пол коф.чашечки), постоянно помешивая. Посолить.
- # Запечёные баклажаны мелко порезать.
- # Добавить в кастрюлю с фаршем, потушить 5 минут на медленном огне.
- # Йогурт взбить в глубокой посуде, добавить давленный с щепоткой соли, чеснок и перемешать.
- # Баклажаны с фаршем выложить на широкую и глубокую тарелку, сверху залить йогурт с чесноком.
- # Разогреть на сковоротке оставшееся раст.масло с красн.молот.перцем и полить на йогурт.
- # Подавать горячим.

Кебаб Али Назик готовят в городе Газиантеп.