



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ALİ NAZİK



- 5 Adet patlıcan
- 200 Gr. yağsız kıyma
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Kase yoğurt
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 5 Diş sarımsak
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Patlıcanlar az ocak alevinde ya da mangal közündeki közlenir. Sıcakken kabukları soyulur.
- # Kıyma küçük bir tencereye konur, yarım çay bardağı sıvı yağ ile sürekli karıştırarak kavrulur. Pişmesine yakın tuz eklenir.
- # Közlenmiş, soyulmuş patlıcanlar tahtanın üzerinde kıyılır.
- # Kısık ateşte ocakta bulunan kıymanın üzerine patlıcan eklenir. 5 dakika kadar patlıcanla kıyma beraber pişirilir.
- # Çukur bir kaptaki yoğurt çırpılır, üzerine az tuzda dövülmüş sarımsak konur, karıştırılır.
- # Patlıcanlı kıyma geniş ve kenarlı bir tabağa konur, yayılır, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.
- # En son üzerine kalan yağda kızdırılmış kırmızı pul biber gezdirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Ali Nazik, Gaziantep bölgesinin kebabıdır.