

Ali Nazik

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler

Kıymalı Harç İçin:

- 400 gr dana kıyma
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Patlıcanlı Yoğurtlu Karışım İçin:

- 3 adet közlenmiş patlıcan
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Patlıcanları Hazırlama:

- Patlıcanları ocakta ya da fırında közleyin.
- Közlenen patlıcanların kabuklarını soyun ve bıçakla ince ince doğrayarak püre haline getirin.
- Bir kaseye alın, üzerine ezilmiş sarımsak, süzme yoğurt ve tuzu ekleyerek karıştırın.

2. Kıymalı Harcı Hazırlama:

- Bir tavaya tereyağı ve sıvı yağı ekleyerek ısıtın.
- Yemeklik doğranmış soğanları ekleyin ve hafif pembeleşene kadar kavurun.
- Kıymayı ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurmaya devam edin.
- Salçayı ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.
- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek karıştırın, 5 dakika daha pişirin.

3. Tereyağlı Sos Hazırlama:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Pul biberi ekleyerek hafif kızdırın.

4. Servis:

- Servis tabağına önce yoğurtlu patlıcan karışımını yayın.
- Üzerine kıymalı harcı ekleyin.
- En üste hazırladığınız tereyağlı sosu gezdirerek sıcak servis yapın.

Lezzet İpucu

Ali Nazik'e daha yoğun bir lezzet katmak için közlenmiş patlıcanlara **bir yemek kaşığı tahin** ekleyebilirsiniz. Ayrıca yoğurtlu karışımın daha pürüzsüz olması için patlıcanları blenderdan geçirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı