

Ali Nazik

Malzemeler

2 kg patlican

1 kg suzme yogurt

Yarım kg kuzu kiyma

Yarım cay bardagi zeytinyagi

5-6 dis sarimsak

1 cay kasigi salca

Tuz, karabiber, pul biber

Yapilisi

Patlicanlar mangalda kozlenir. Kozlenen patlicanlari kabuklari soyulup dogranir.

Sarimsaklar soyulup ezildikten sonra yogurt ile karistirilir. Sarimsakli yogurt dogranmis patlican ile karistirilir. Diger tarafta kiyma suyunu birakip cekene kadar kavrulur.

Zeytinyagi, pul biber, salca, tuz ve karabiber eklenip karistirilir. Kavrulan kiyma yogurtlu patlicanin uzerine yayilip servis yapilir.