

Ali Nazik

Malzemeler

4 adet orta boy patlican
300 gr julyen dogranmis dana eti
4 kasik suzme yogurt
4 adet normal yogurt
2 dis sarimsak
1 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigindan kasigindan az salca
Tuz
Karabiber
Pul biber
Sivi yag
Zeytinyagi

Yapilisi

Oncelikle patlicanlı ocaga alip kozlemeye birakilir.Diger yandan tavamiza bir miktar zeytinyagi bir miktar aycicek yagini ekleyip julyen doganmis etleri tavaya alip iyice kavuruyoruz.Kavrulan etlere sarimsaklari, salcamizi ve baharatlari da ekleyip etlerimizi hazirliyoruz.Kozlenen patlicanlari koyup cok ince sekilde dogruyoruz.Isinmamis tavaya yogurtlari ve tereyagini alip 3-4 dakika kadar isitiyoruz.Isinan malzemelere patlicanlarimizi ve tuzunu ekleyip 2-3 dakika kadar bu sekilde pisiriyoruz.Duz bir tabaga once patlicanlı harcimizi yayip, uzerine etlerimizi koyup servise hazir hale getiriyoruz. Suslemesini istege gore yapabilirsiniz.AFIYET OLSUN:)