

Yogurtlu Ali Nazik Kebabi

Malzemeler

750 gram orta yagli bir kere cekilmis kiyma
4 orta boy patlican
1 soğan
15 gram sade yağ
3 sivri biber
1 arnavut biberi
4-5 diş sarımsak
500 gram yogurt
4-5 dal maydanoz
Tuz, kırmızı pul biber

Yapılışı

Patlıcanları kızdırın ve kabuklarını soyup soyun. Sivri biber, arnavut biberi ve soğanı temizleyip ince kıyın. Maydanozu yaprak yaprak ayırıp yıkayın ve süzün.

Bir tavada sade yağı eritip kıymayı hafif sulu kalacak şekilde kavurun. Soğan ve biberleri ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz ekleyip karıştırın ve tavayı ocaktan alın. Sarımsakları soyup ezin. Yogurda ekleyip karıştırın. Patlıcanı servis tabağına yayın. Üzerine sarımsaklı yogurdu döküp kıymayı ilave edin. Kırmızı pul biber serpin. Maydanoz yaprakları ile süsleyip servis yapın.