

Ali Nazik

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~412 kcal

Açılış 9/10

Ali Nazik, köz patlıcan, yoğurt yatağı üstüne tereyağı ile kızdırılmış et konarak hazırlanır ve Gaziantep mutfağının en güçlü tabaklarından biri sayılır. Klasik bir ana yemektir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kuşbaşı
- 3 adet Patlıcan
- 250 gr Süzme yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 30 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Tırnalı pide

Yapılışı

1. Patlıcanları sıcakta 15 dakika közleyip kabuklarını soyun.
2. Patlıcanları doğrayın, yoğurt ve sarımsakla karıştırarak taban hazırlayın.
3. Dana kuşbaşını kızgın tavada 6 dakika mühürleyin.
4. Tereyağı, pul biber ve tuzu ekleyip eti 9 dakika soteleyin.
5. Yoğurtlu patlıcan tabağına yayın, sıcak et yoğurdu sulandırmaya hazır olduğunda üzerine ekleyin.
6. Etleri üstüne alıp pideyle bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları sıcakta kızartarak yoğurtla karıştırarak tabana daha iyi işlenmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında tırnalı pideyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten