

# Gaziantep Alinazik Kebabı

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açlık bar 9/10

Gaziantep alinazik kebabı köz patlıcanla sarımsaklı yoğurt tabanında tereyağlı kuşbaşı etle buluşturan doyurucu bir ana yemektir.

## Malzemeler

- 500 gr Kuşbaşı dana eti
- 4 adet Közlenmiş patlıcan
- 1.5 su bardağı Süzme yoğurt
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Köz patlıcanları tuzlu suda 10 dakika bekletip suyunu süzün.
2. Sarımsaklı yoğurtla ezilmiş patlıcanları karıştırın.
3. Eti tereyağında 6-7 dakika suyunu çekene kadar kavurun.
4. Biber salçasını ekleyip 3 dakika daha çevirin.
5. Patlıcanlı yoğurdu tabağa yayın ve üzerine alinazik servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti yoğurdun üzerine almadan 2 dakika bekletmek yoğurdun kesilmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Köz biber ve tırnalı pideyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt