

# 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 tereyağındaki 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 kızlayıp kabuklarını soyun.
2. Patlıcanları yoğurt ve sarımsakla karıştırarak taban hazırlayın.
3. Dana kuşbaşı tereyağı pul biber ve tuzla tavada 15 dakika soteleyin.
4. Etleri patlıcan yoğurdun üstüne alıp pideyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanları sadece yoğurtla karıştırmak dumanlı tadı tabana daha iyi işlemesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına tırnalı pideyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten