

Ali Nazik Kebabı

Toplam 55 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk 4 kişilik Orta ~360 kcal Açılış 18/10

Közlenmiş patlıcan ve yoğurt yatağı üzerine tereyağlı kuşbaşı et. Gaziantep'in gururu.

Malzemeler

Üstü için

- 400 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 40 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Taban için

- 3 adet Patlıcan
- 300 gr Süzme yoğurt
- 3 diş Sarımsak

Yapılışı

- Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyun, ince ince doğrayın.
- Közlenmiş patlıcanı yoğurt ve ezilmiş sarımsakla karıştırın ve tuzlayın.
- Kuşbaşı eti tereyağındaki ateşte yapını yumuşayana kadar pişirin.
- Patlıcan-yoğurt karışımını tabağa yayın üzerine eti koyun.
- Kızgın tereyağı ve pul biberi üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları közledikten sonra hemen soğuk suya atın kabuğu kolay soyulur.

SERVİS ÖNERİSİ

Tabağına taze nane çeydiyi yayın üstüne sıcak olarak koyup sumak serpin.

Alerjenler

Süt