

# Gaziantep Alinazik Kebabı

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Gaziantep alinazik kebabı kız 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 kavrulana kadar pişirin.
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. Patlıcan yoğurtlu 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