

Alinazik

2-3 kişilik

- 1 Paket Amasya Et Ürünleri Dana Kuşbaşı 500 g (yemeklik)
- 50 gram tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı tuz

DUH WJb`_Uf a için:

- 3 adet közlenmiş patlıcan
- 1 kâse sarımsaklı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz



Tereyağını tencerenin içine alın. Sarımsağı minik doğrayıp ilave ederek hafifçe soteleyin. Ardından minik doğranmış Amasya Et Ürünleri dana kuşbaşı etleri ekleyerek karıştırın, kapağını kapatıp 6-7 dakika kısık ateşte suyunu salıp pişene kadar bırakın.

Piştikten sonra salça, toz kırmızıbiber ve tuz ekleyerek tatlandırın ve ocaktan alın. Közlenmiş patlıcanları kesme tahtasının üzerinde keskin bir bıçak yardımıyla dövün. Dövme aşamasında üzerine hafifçe tuz atın. İyice ezildiklerinde sarımsaklı yoğurt ile bir kâsenin içinde birleştirin ve güzelce karıştırın.

Servis tabağının içerisine yoğurtlu patlıcanlı karışımı alın. Ortasını çukurlaştırın. Hazırladığınız kuşbaşı etleri de üzerine yerleştirin. Sosunu ilave ederek servis edin.

Sarımsaklı yoğurdu hazırlarken süzme yoğurt kullanabilirsiniz. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ilave edebilirsiniz. Üzerine toz kırmızıbiber ve tereyağından hazırladığınız sosu dökerek servis edebilirsiniz.