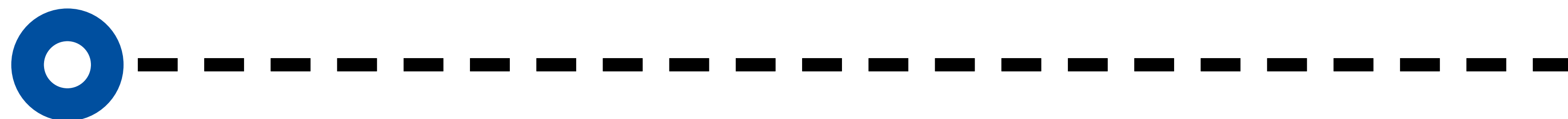


Przepis autorstwa
Bilala Satici

Ali nazik – kebab z jagnięciny po Gaziantepsku



Składniki

bakłażany w jogurcie:

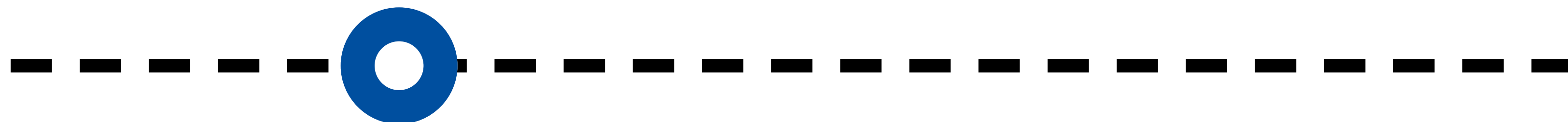
2–3 nieduże bakłażany

(mniejsze sztuki są lepsze, bo będą miały mniej pestek)

150 g gęstego jogurty typu greckiego

2 ząbki czosnku – obrane, przeciśnięte przez praskę

Sól do smaku



mięso:

200 g mięsa mielonego wołowego

1 cebula – obrana , drobno posiekana

1–2 ząbki czosnku – obrane, drobno posiekane

1 papryka – pozbawiona gniazda nasiennego, pokrojona w kostkę

1 ostra papryczka chili – pozbawiona pestek, pokrojona

1 łyżka koncentratu paprykowego (lub pomidorowego)

1 łyżeczka tymianku

1/2 łyżeczki świeżo mielonego czarnego pieprzu

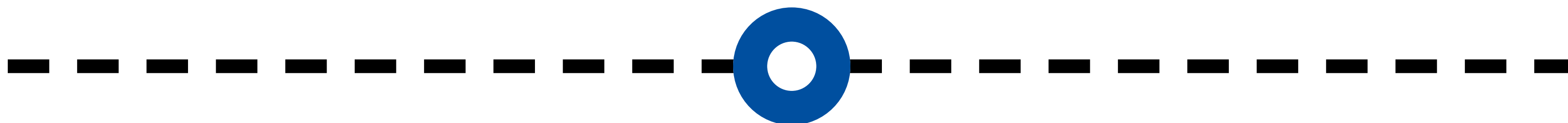
12/ łyżeczki ostrej papryki (ostrość doprawiamy wg własnego uznania)

50 ml wody

sól do smaku

olej do smażenia

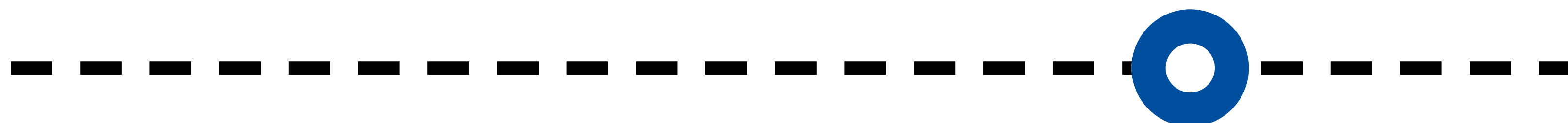
siekana natka pietruszki



Przygotowanie

Umyć i osuszyć bakłażany. Nakłuć je w kilkunastu miejscach widelcem, by nie pękły podczas pieczenia. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blasze, po czym upiec ok. 50 minut w temp. 200 stopni C. Czas może być różny w zależności od wielkości i ilości pieczonych bakłażanów. Chodzi o to, by zrobiły się zupełnie miękkie. Upieczone bakłażany włożyć do miski z zimną wodą, 1 łyżeczką soli i 2 łyżkami soku z cytryny, na ok. 15 minut, do wystygnięcia.

Następnie zdjąć z bakłażanów skórkę i usunąć z wnętrza pestki. Mięsz pokroić w kostkę. W misce wymieszać jogurt z czosnkiem i solą, dodać upieczone bakłażany.



Na niewielkiej ilości oleju podsmażyć mięso, mieszając. Gdy przestanie być różowe, dodać posiekaną cebulę, czosnek, paprykę, chili i pieczarki. Gdy cebula będzie szklista, dodać tymianek, paprykę i koncentrat. Mieszać, po czym wlać wodę, zmniejszyć płomień i przykryć patelnię pokrywką. Dusić potrawę ok. 8 minut. Na półmisku ułożyć bakłażany w jogurcie, a na nich mięso, posypać natką pietruszki. Podawać z ryżem lub chlebkami typu pita.

