**Ali Nazik (gerecht zoals gegeten bij Canan)**

Nodig:

300 gram rundergehakt

1 ui

3 eetlepels olijfolie

50 gram (1 eetlepel) roomboter

1 eetlepel rode peperpuree

1 grote of 2 kleine aubergines

2 tomaten

sap van een halve citroen

250 gram Turkse yoghurt

3 teentjes knoflook

3 theelepels zout

2 theelepels zwarte peper

Pul biber

beetje peterselie

Bereiding:

Leg de aubergines in een oven, grill of BBQ en laat ze net zo lang liggen tot de aubergines zacht zijn van binnen. Schil de aubergines wanneeer ze zacht zijn geworden van binnen.Sprenkel citroensap over de aubergines, dit voorkomt dat de aubergines donker kleuren. Snijd de aubergines in kleine stukjes, bijna tot puree.

Zet een koekenpan met roomboter op het vuur en laat de boter helemaal smelten.

Voeg de stukjes aubergine toe aan de pan en roer net zo lang door tot de aubergines zo zacht mogelijk en gaar zijn. Dit zal ongeveer 5 minuten duren.

Strooi in de tussentijd ook 1 theelepel zout in de pan. Haal de aubergines uit de pan en laat ze nu een tijd afkoelen. Snijd de knoflook in kleine stukjes en stamp er een beetje op zodat de knoflook plat en zacht wordt. Vervolgens neem je een kom met yoghurt en voeg je hier de knoflook aan toe. Giet de kom met yoghurt/knoflook in de kom met aubergines. Roer dit goed door. De auberginesaus is nu klaar.

Snijd de ui in kleine stukjes.Leg een koekenpan op het vuur en voeg hier olijfolie aan toe. Wanneer de olijfolie heet genoeg is, voeg je de gesneden uien toe. Na een minuut voeg je ook het vlees toe. Wanneer het vlees zich van zijn vocht ontdoet, voeg je de fijngesneden tomaten toe. Zet de deksel op de koekenpan en laat de tomaten een klein beetje smelten. Na 5 minuten haal je de deksel eraf en voeg je de rode peperpuree toe. Roer even goed door. Wanneer het vocht in de pan half verdampt is en het vlees gaar is geworden, zet je het vuurpitje uit en maak je het mengsel op smaak met zout, peper en pul biber. Roer even goed door. De Ali Nazik kun je nu compleet maken door eerst wat auberginemengsel op een bord te plaatsen, vervolgens kun je het vlees erop scheppen.Ter decoratie en voor wat meer smaak kun je stukjes peterselie op de Ali Nazik leggen of eventueel een sausje (naar eigen smaak) overheen gieten.