BEĞENDİLİ ÇITIR TAVUK

2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
1 Bardak süt
2 Adet Tavuk Göğüs Eti
1 Adet yumurta
2 Bardak mısır gevreği
3 Adet Patlıcan (çekirdeksiz)
2 Çorba Kaşığı un

Tavukgöğüsleri ortadan ikiye bölünüp içlerinden cep gibi açılır. Tuz ve karabiberle ovulup bir süre bekletilir. Patlıcanlar közlenip kabukları soyulur bir robot ve ya bıçakla ince ince doğranır. Küçük bir tencerenin içine margarin atılır ve erimeye bırakılır. 2 kaşık un atılıp hafif kavrulur üzerine patlıcanlar atılıp karıştırılır ve bir bardak süt eklenir. Bir kaç dakika karıştırılarak pişirilir tuz ve karabiber atılıp ocaktan indirilir. Bir kaç dakika soğuttuktan sonra cep gibi açılan tavukların içi küçük kaşıkla patlıcanlı içten doldurulur. Olabildiğince doldurulan tavukların ağzı bir kürdanla kapatılır. Kırılmış ve hafif çırpılmış yumurtaya bulanıp yine kırılarak küçültülmüş mısır gevreğine bulanır. Bir fırın tepsisine aralıklı olarak dizilen beğendili tavuklar altı üstü kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:79030 • adı:Beğendili Çıtır Tavuk • gönderen:hayatımın tarifi • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:07