



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ PİLİÇ

2 adet piliç
2 kaşık margarin
3 adet domates
1 çay bardağı su
Tuz
Karabiber
Beğendi için:
1 kilo patlıcan
1 çorba kaşığı yağ
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Tuz

Piliçleri güzelce yıkayıp ayaklarından bağlayıp yağ ile birlikte tencereye koyun. Tencerenin kapağını kapatıp arada çevirerek kızartın. Kızartma işlemi bitince 2 adet domatesi rendeleyin. Tuzunu serpin. Tencerenin kapağını kapatıp ateşi kısın veyarım saat pişirin. Kaynar suyu ilave edip 5-10 dakikadaha kaynatın. Bu arada beğendi için patlıcanları közleyin. İçlerini çıkartın. Tavada yağ ile unu hafif kavurun. Sonra patlıcan içlerini biraz soteledikten sonra sütümüzü de ilave edelim. Tuzu ekleyip ateşi kapatalım. Servis için beğendi ve pilicimizi güzelce yerleştirip tenceredeki domatesli sosdan gezdirin.