



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ TAVUK KAVURMA

1 su bardağı kuşbaşı tavuk eti
1 adet soğan
1 diş sarımsak
Yarım çorba kaşığı salça
1 su bardağı et suyu
2 adet bostan patlıcanı
1 çay bardağı krema
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tozşeker
1'er çay kaşığı tuz ve karabiber
1 dal taze kekik

Öncelikle kuşbaşı doğranmış tavuk etini kendi yağı ile kavurun sonara üzerine soğan, sarımsak, salça ve et suyunu ekleyin. Eti ilave edip pişmeye bırakın. Ayrı bir yerde patlıcanları çizip ızgarada pişirin. Kabuklarını soyup çatalla ezin. 1 çorba kaşığı tereyağını, 1 çay bardağı krema ile çırpıp patlıcan, şeker ve kaşar peynirini ilave edin. Küçük bir tavada hafifçe kaynatın. Tuz ve karabiber katın. Fırına dayanıklı bir kaba beğendiyi koyun. Onun da içine kavrulmuş tavuk etini koyun. Üzerine isterseniz domates ve biberle süsleyip servis yapabilirsiniz.