



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ TAVUK SOTE

500 gr tavuk kuşbaşı
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
Beğendi için:
2 adet patlıcan
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı

Önce patlıcan közlenir, soyulur ve ince doğranır. Un ve tereyağı pembeleştirilir. Tuz ve soğuk süt katılır, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Sonra patlıcan eklenir, bir tık pişirilir. Ateşten alınır ve sıcak tutulur. Diğer tarafta ince kıyılmış soğan zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine tavuk eti atılır, suyunu bırakıp çekince rendelenmiş domates, ve tuz eklenir, 10 dakika daha pişirilir. Servis tabağına yeteri kadar beğendi konur, üzerine tavuk sote bırakılır.

[ML® Beğendili Tavuk için tıklayın](#)
