



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU TAVUKLU PATLICAN KATLARI

- 2 adet patlıcan
- 2 adet sivri biber
- 2 adet domates
- 1 tutam maydanoz
- 1 adet soğan
- 1 tutam kekik
- 250 gr. tavuk eti
- 2 çorba kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı tuz karabiber
- 1 kase kaşar rendesi

Tavuk etlerini çok az sıvıyağda yarı kıvamda kızartın. Aynı tavada halka doğranmış patlıcanları yarı kıvamda kızartın. Diğer tarafta tencerede margarin eritin. üzerine unu ekleyin. Sararınca sütü, tuzu ve baharat ekleyin. Fırın kabına bir sıra tavuk üzerine domates halka kesilmiş soğan ve biber bir sıra patlıcan ve beşamel sos yerleştirin. Tüm malzemeyi kat kat koyun. En üstüne bolca kaşar peyniri rendesi serpin. Üzeri kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

