



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEYENDİLİ TAVUK

- 3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Çorba Kaşığı un
- 150 gr kaşar
- 1 Demet yeşil soğan
- 1 Kg. kuşbaşı doğranmış beyaz etli tavuk
- 4 Adet patlıcan
- 2 Bardak süt
- 3 Adet yeşil biber

1 kaşık margarin tencereye konur. İri doğranmış yeşil soğan, yeşil biber hafifçe çevrilir. Tavuklar da içine atılır ve harlı ateşte 10 dakika kadar çevrilir. Bu arada tavuklar su bıraktığı için tencerenin kapağı kapanmaz ve tavukların suyunu çekmesi sağlanır. Diğer tarafta patlıcanlar ya fırın tepsisinde veya ateş üzerinde közlenir. Öte yandan bir tencerede yağ eritilir. Bir kaşık un yağa ilave edilip unun topak topak olmaması için kısık ateşte yavaş yavaş çevrilir. Üzerine 2 su bardağı un ilave edilir ve karıştırmaya devam edilir. Közlenen patlıcanlar bu sosun içine atılır ve çevirmeye devam edilir. Beğendi koyulaşınca tencerenin altı kapatılır. Kenarları yüksek bir payreks kaba tavuklar döşenir. Üzerine ılık olarak veya soğutulmuş beğendi ilave edilir. En üste rendelenmiş kaşar serpilerek 180 derecede kaşar peyniri kızarana kadar pişirilir.