



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ETLİ İSLİM KEBABI

Ümit Usta

4 adet kemer patlıcan
6 adet piliç kalça (kemiksiz)
2 adet domates
3 adet biber
1 adet kuru soğan
1 çorba kasığı domates salçası
1/2 çorba kasığı biber salçası
1/2 paket margarin
Tuz
Karabiber
Kızartmak için sıvıyağ

Patlıcanları alaca soyup, uzunlamasına dilimleyerek tuzlu suda bekletelim.

Kuru soğanı margarin yağında pembeleştirip, tavuk etlerini ilave ederek kavuralım.

İyice kavurduktan sonra domates ve biber salçasını ilave edip 1-2 sefer daha karıştırıp, yeterince tuzunu, karabiberini ve suyunu ekleyip pişirelim.

Patlıcanları sudan çıkarıp kızgın sıvıyağda kızartalım.

Pişen tavuk etlerinin suyunu süzüp, ayıralım.

Kızarttığımız patlıcanların 3 veya 4 adedini uçları dışarıda kalacak şekilde kaseye dizelim, ortasına bir adet piliç kalça koyup 6 bohça şeklinde katlayalım ve ek yeri alta gelecek şekilde fırına dayanıklı bir tepsiye dizelim.

Her bir porsiyonun üzerine yuvarlak kestiğimiz bir dilim domates ve yarım sivri biberi kürdan yardımı ile tutturalım.

Süzdüğümüz piliçlerin suyunu tepsinin dibine döküp fırına verelim.

Biberler kızarıncaya kadar pişirip, fırından çıkararak sıcak olarak servis yapalım.

Not: İsteyenler servis yaparken üzerini haşlanmış yumurta dilimi ve pul biber ile süsleyebilirler.