



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BEĞENDİ ÜZERİNDE ACILI PİLİÇ ŞİŞ

1 paket Lezita Göğüs Şiş
1 çorba kaşığı kekik
1 çorba kaşığı acı pul biber
Tuz, karabiber
1 kahve fincanı sıvıyağ
Beğendi İçin
2 adet bostan patlıcanı
40 gr un
40 gr tereyağı
2 su bardağı süt
Tuz

Göğüs şişleri marine etmek için kekik, pul biber, tuz ve karabiberi sıvıyağda karıştırıp şişleri bu karışıma bulayın. Üzerini kapatıp 1 saat bekletin. Patlıcanları birkaç yerinden delip ocakta kabukları yanana kadar közleyin. Kabuklarını soyup içlerini bıçakla kıyın veya blendırdan geçirin. Tereyağını bir sos tavasında eritip unu ekleyin. Kavurup azar azar süt ekleyerek beşamel sosu hazırlayın. Tuz ve kıyılmış köz patlıcanı ilave edip karıştırın. Şişleri ızgara tavasında veya fırın ızgarada kızarıncaya kadar pişirip patlıcanlı beğendi üzerinde sıcak olarak servis yapın.

