



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BİLLUR KEBABI (PİLİÇ)

1 kg'lık piliç
1 kg tohumuz patlıcan
Patlıcanların sayısı kadar küçük dolmalık biber
10 adet orta boy domates
5 çorba kaşığı margarin
Tuz

Piliç iyice temizlenir ve bol suda yıkanır. Bir tencereye konularak orta ısıdaki ateşte haşlanır. Sonra etleri iri parçalara bölünerek kemiklerinden ayrılır ve tavada 2 çorba kaşığı margarinle kızartılır. Patlıcanların kabukları uzunlamasına soyulur ve bütün olarak 3 çorba kaşığı yağla kızartılarak bir tepsiye veya ateşe dayanıklı cam kayık tabağa dizilir. Üzerlerine de piliç parçaları konur. Patlıcanlardan sonra aynı yağda biberler ve domatesler kızartılır ve bunlar da tepsinin kenarlarına yerleştirilir. Piliçin ve patlıcanın artan yağı tepsiye dökülür, piliçin haşlandığı sudan 2 kahve fincanı eklenir ve yeteri kadar tuz katılarak bir taşım kaynatılır ve sıcak sıcak servis yapılır.