



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI PİLİÇ

- 2 Piliç
- 2 Dolmalık biber
- 4 Çorba kaşığı sade yağ
- 2 Kahve kaşığı tuz
- 2 İri olgun domates
- 1 Bardak su
- 3 Patlıcan
- bir çorba kaşığı tuz

Patlıcanların kabuklarını birer parmak arayla ince ince alınız. Patlıcanları birer parmak kalınlığında doğrayınız. Patlıcan dilimlerini içine bir çorba kaşığı tuz kattığınız bol suya atarak yarım veya bir saat kadar bekletiniz. Piliçleri ortadan kesiniz. Sonra yarım piliçleri ikiye ayırınız. Kemiklerini ve sinirlerini çıkarınız. Tavaya iki çorba kaşığı yağ koyarak piliç parçalarını iki tarafını da kızartınız. Piliç parçalarını da bir tencereye alınız. Kalan yağı da tavaya ilâve ediniz. Sudaki patlıcanları çıkarıp süzünüz. Sonra üstlerine basarak fazla sularını da alınız! Patlıcanları tavaya atarak renkleri dönene ve pembeleşene kadar kızartınız. Dolmalık biberin çekirdeklerini çıkarıp ince halkalar halinde kesiniz. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra iri parçalar halinde bölünüz. Domatesler yumuşayıp püremsi bir hal alana kadar pişiriniz. Tavadaki malzemeyi tenceredeki pilicinin üstüne dökünüz. Dolmalık biber, tuz ve karabiberi de ilave ediniz. Tencereye bir bardak da su koyarak pişiriniz. Eğer yemek suyunu fazla çekerse bir kahve fincanı ılık su ilave ediniz.