



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLİÇ

800 gr'lık 1 piliç (yıkayıp temizlenmiş ve 4'e bölünmüş)
1 çorba kaşığı un
100 gr (7 çorba kaşığı) + 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
200 gr (1 su bardağı) rafine yağ
3 orta boy patlıcan (alacalı soyulup dilimlenmiş ve tuzlu suda bekletilmiş)
8 yeşil sivribiber
3 orta boy domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenerek enlemesine dilimlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
5 su bardağı et suyu

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Piliç parçalarını hafifçe unlayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tavada, 100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca piliç parçalarını ekleyip, her iki yanlarını 7-8 dakika, renkleri pembeleşene kadar kızartınız. Piliçleri tavadan alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürünüz. Tavayı ateşten alınız. Tavadaki yağ soğuduktan sonra fazla yanmamışsa madeni ya da ateşe dayanıklı cam bir kaba aktarınız. (Yağ yanmışsa dökünüz).

Tavaya rafine yağ koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca patlıcanları kurulayıp, biberlerle birlikte tavaya koyarak 4-5 dakika kızartınız. Tavayı ateşten alıp, kızarmış patlıcan ve biberleri kağıt peçete üstüne çıkararak, fazla yağlarını süzdürünüz.

Fırın tepsinizi kalan 1 çorba kaşığı tereyağıyla yağlayınız, önce piliç parçalarını, sonra üstlerini örtecek biçimde patlıcan ve biber kızartmalarını döşeyiniz. Patlıcan ve biber kızartmalarının da üstüne domates dilimlerini yerleştirip, tuz ve biberi serpiniz. Kaba aldığınız yanmamış kızartma yağın (yağ yanmışsa küçük parçalar halinde 4 çorba kaşığı tereyağı) ekleyiniz. Et suyunu da katıp, tepsiyi yağlı kağıtla örtünüz.

Tepsiyi fırının orta katına sürüp, 20 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, yağlı kâğıdı atınız. Piliçleri sebzeleriyle birlikte, ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.