



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLİÇ

6 adet orta boy patlıcan
1 orba kaşığı tuz
3 orba kaşığı tepeleme yağ
1 adet piliç
2 adet dolma biber
2 küçük soęan, kabuęu soyulmuę
3 adet orta boy domates.
1/2 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardaęı et suyu (yoksa su)
1 kaşıık tepeleme yağ

Patlıcanın hazırlanışı:

- 1) Patlıcanların saplarını kesip kabuklarını tamamen soyunuz. Sonra ortadan kesiniz ve her parçayı boyuna 4'e yarınız.
- 2) zerlerine 1 çorba kaşığı tuz serpip 30 dakika bekletiniz. Sonra yıkayıp susuz olarak hafif sıkarak bir tavada 3 çorba kaşığı kızgın yağda 1'er dakika alt ve üstünü kızartınız.
- 3) Yağsız olarak bir kaba çıkarınız ve bir kenara ayırınız.

Pilicin hazırlanışı:

- 1) Pilici 1 kaşıık yağla tavada veya tencerede 2 dakika alt ve üstünü kızartıp ateğten alınız.
- 2) zerine sırayla patlıcanları, onların da üzerlerine dolma biberleri temiz olarak 4'e yarararak diziniz.
- 3) Soğanları ortadan yarıp domateslerle birlikte ilve ederek tuzunu ve et suyunu koyunuz.
- 4) zerine ıslatılmış bir yağlı kğit kapatarak kapağını kapatıp 30 dakika ağır ateğte piğirip servis yapınız.