



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLİÇ BEĞENDİ

6 adet but  
2 adet domates  
2 adet soğan  
4 adet patlıcan  
1 kahve fincanı un  
3 kaşık sıvı yağ  
4 kahve fincanı süt  
1 kahve fincanı rende kaşar peynir  
Az karabiber

Yayvan bir tencerede 2 kaşık sıvıyağ ile küçük doğranmış soğanlar saratılır. Butlar ilave edilip hafif kızartılır. Soyulup doğranmış domatesler ve bir bardak su konup piliçler pişirilir. Beyendi: 4 Adet patlıcan ateşte közlenip soyulur. (hazır közlenmiş patlıcan da kullanılabilir) Çatalla ezilir kararmaması için az tuz ve ½ limon suyu konur. Bir tencereye 3 kaşık sıvı yağ ve un konup saratılır. Kısık ateşte yavaş yavaş süt ilave edilip muhallebi kıvamın da pişirilir. Ezilmiş patlıcanlar ve kaşar rendesi karıştırarak ilave edilir. İsteğe göre tuz ve karabiberle tatlandırılıp piliç butları ile sıcak servis yapılır.

---