



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ BEYKOZ KEBABI

Patlıcanı:

2 adet iri kemer patlıcanı
1/2 su bardağı rafine yağı
2 adet küçük domates
2 adet küçük dolma biber

Pilici:

1 çorba kaşığı yağ
1 adet piliç
1 adet küçük soğan
1/2 tatlı kaşığı un
1/2 tatlı kaşığı tuz
3 adet orta boy domates
1 adet sivribiber
2,5 su bardağı et suyu (yoksa su)

- 1) Patlıcanı soyup doğrayıp acını aldıktan sonra kızartınız.
- 2) Domates ve biberlerin saplarını çıkarıp domatesi enine, biberi boyuna ortadan yarıp muhafaza ediniz.
- 3) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Piliçleri ilâve edip 2 dakika altüst edip 1 dakika kızartıp soğanını, ununu ilâve ederek karıştırınız. Tuzunu, domatesini, sivribiberini ve et suyunu ilâve ediniz.
- 4) Ağızını kapatıp 25 dakika ağır ateşte pişirip ateşten alınız.
- 5) Piliçleri bir tabağa çıkarıp biraz soğuyunca her pilici karşılıklı çapraz vaziyette 2 dilim patlıcanla sarıp patlıcanların uçlarını altına getirerek küçük bir güvece veya piliçlerden geniş olmayan bir kaba koyunuz.
- 6) Üzerlerine biber, yarımşar domates oturtarak düşmemeleri için 1'er ağaç kürdan batırınız ve ağır fırında veya ateşte ağız kapalı olarak 10 dakika pişirip servis yapınız.