



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ İSTİM

Malzeme:

1 adet piliç

2 adet domates

6 adet sivri biber

5 adet patlıcan

1 tatlı kaşığı salça

100 gram Teremyağ

yeteri kadar Tuz

Kızartmak İçin :

Yeteri kadar Bizim Ayçiçek Yağı

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Bütün pilici yıkayıp temizleyin ve fırında pişirin. Pişen pilici parçalara ayırın. Patlıcanları şerit halinde kesin ve sıvıyağda kızartın. Kızarmış patlıcan dilimlerine piliç parçalarını sarın. Diğer tarafta bir tencerede piliç kemikleri, 1 adet domatesin rendesi, salça, Teremyağ, tuz ve suyu kaynatarak sos hazırlayın. Patlıcana sarılı piliçleri fırın tepsisine alın. Sosu üzerine dökün. Izgara sivribiber ve domates dilimlerini kürdan yardımıyla üzerine ilişirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. İsteğe göre garnitürle servis yapın.