



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ BEĞENDİ

4 adet patlıcan
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı margarin
50 gr kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Muskat
1 adet tavuk göğsü
3 adet yeşil biber
3 adet domates
3 diş sarımsak
Taze kekik
Tuz
Karabiber
Eti kızartmak için sıvı yağ

Patlıcanları kızdırıp soyuyoruz. Soyduktan sonra ince bir şekilde doğruyoruz. Tencerede, yağı ve unu kavurup sütü ekliyoruz.

Piştikten sonra altını kapatıp tuz, karabiber, muskat ve kaşar ekleyip karıştırıyoruz. İnce doğranmış patlıcanları da ekleyip biraz daha karıştırıyoruz. Piliç sote için, tavuk göğsünü kuşbaşı doğruyoruz. Biber ve domatesi doğruyoruz.

Tavanın içerisinde sıvıyağ ile birlikte önce tavuk ardından biber ve domatesleri ekleyip kavuruyoruz.

Rendelenmiş sarımsakları ekliyoruz.

Doğranmış taze kekik, tuz ve karabiberi ekleyip iyice kavrulduktan sonra altını kapatıyoruz. Patlıcanlı beğendiye servis tabağına alıyoruz. Üzerine tavuk soteyi koyup servis ediyoruz.

