



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ BEĞENDİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :

4 iri ve kalın patlıcan,
1 piliç,
4/5 kahve fincanı un,
1+3/4 bardak süt.
1+3/4 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri,
4+1/2 çorba kaşığı tereyağı,
1 bas soğan,
1 havuç,
1 maydanoz kökü.
yeteri kadar tuz
5 bardak su.

Yapımı : Patlıcanlar, hazırlanır ve patlıcan beğendi durumuna getirilir.

Yarkalaşmaya başlamış iri ve semiz bir piliç alınır, tüyleri yolunur, içi temizlenir, tütsülenir ve iyice yıkandıktan sonra 5 bardak su, kabukları ayıklanmış bütün küçük bir soğan, üstü kazınarak temizlenmiş bir havuç, iyice yıkayıp temizlenmiş bir maydanoz kökü, yarım çorba kaşığı tuzla bir tencereye konur ve ateşe oturtulur. Suyun ısınmasıyla yüzeyinde beliren köpükler bir delikli kepçeyle alınıp atılır. Sonra tencerenin kapağı örtülür. Piliç yumuşak bir duruma gelinceye kadar ortadan az bir ısıda 40-45 dakika süreyle pişirilir. Piliç pişince dörde bölünür ve dört tabağa konmuş olan patlıcan beğendilerin üzerine yerleştirilir. Tabaklar birer ikişer dilim domates ve bir-iki sivri biberle süslenildikten sonra servis yapılır.