



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KARNİYARIK

½ kg küçük doğranmış but veya göğüs eti
1 iriboy soğan
5 adet patlıcan
2 adet domates
3 çorba kş. İnce kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet sivri biber
30ml (2çorba kş.) Mısırözü yağı
Tuz
75 ml (5 çorba kş.) su

Patlıcanlar alacalı soyulup bir tarafına yarık yapılarak tuzlu suda acısı çıkarılıp kızartılır. Yayvan bir tencereye alınır.

Küçük doğranmış soğanlar bir tencereye konup 2 kaşık sıvı yağ (mısır özü) ile saratılıp piliçler ilave edilir. Birlikte biraz kızartılıp üzerine küçük doğranmış domatesler ve az su konup pişirilir.

Pişen piliçlere maydanoz, karabiber, tuz konur. piliçli iç patlıcanların yarık yerleri açılarak karışım içine konur. Üzerleri sivri biberle süslenip az su ile pişirilir.
