



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUKLU PATLICAN KARNİYARIK

### Malzemeler

1 kg patlıcan  
2 adet kuru soğan  
2 adet domates  
1+1/2 su bardağı kaşar peyniri (150 gr)  
100 gr dil peyniri  
2 adet yumurta  
4 adet ince kıyılmış çarliston veya dolmalık biber  
Yaklaşık 6 çorba kaşığı margarin veya tereyağı (100 gr)  
1 demet maydanoz  
200 gr haşlanmış tavuk göğsü  
2 çorba kaşığı salça  
2 su bardağı sıcak su  
Tuz  
Karabiber

### Yapılışı

Patlıcanları yıkayın ve ortadan ikiye kesin. Tuzlu, kaynar suda (5-6 dk) haşlayın.

Haşladığınız patlıcanların içini bir bıçakla çıkarın ve içleri küçük doğrayın..

Soğanları kiyin ve yağda kavurun. Biberleri ve patlıcan içlerini ekleyip kavurmaya devam edin.

Haşlanmış tavuk göğsünü lif lif didikleyin ve patlıcanlı karışıma ilave edin. Tuz ve karabiber katıp, ateşten alın, Kaşar peynirini rendeleyn. Kavurduğunuz patlıcanlı ve soğanlı karışıma, hafif ılınca; rendelenmiş kaşar peyniri, küp kesilmiş dil peyniri, yumurta ve kıyılmış maydanozu ekleyip, karıştırın. Hazırladığınız içi, oyduğunuz patlıcanlara doldurun.

Domatesleri, kabuklu şekilde, halka halka doğrayın.

Salçayı suda eritin.

içi doldurulmuş patlıcanları, fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine birer dilim domates koyun. Salçalı suyu, yemeğin üzerinde gezdirin ve önceden 200 derecede ısıttığınız fırında, 30 dk pişirin, Sıcak olarak hemen servis yapın.