



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ PİLİÇ

2 piliç
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
3-4 dal maydanoz
Beğendi için:
1.5 kg patlıcan
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım limon suyu
1 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Piliçlerin kemiklerini çıkarıp but ve göğüs kısımlarını bonfile haline getirin. Sıvıyağ, tuz ve karabiberi derin bir kaptaki karıştırın. Piliç etlerini bu marinatta 20-30 dakika bekletin.

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Sıvıyağın yarısını ve limon suyunu ilave edip çatalla ezerek püre haline getirin.

Kalan sıvıyağı tencerede kızdırın. Unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Karıştırmaya ara vermeden sütü ve hazırladığınız patlıcan püresini ekleyip iyice çırpın. Tuz ekleyip 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alın.

Piliç bonfileleri marinattan alıp ızgarada iki taraflı pişirin. Beğendiyi servis tabaklarına paylaşın. Kızarmış piliç bonfileleri yanına yerleştirin. Üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.