



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAZİBE DOLMASI

6 ad. Piliç göğsü
4 ad. Patlıcan
2 kg. Süt
250 gr. Kaşar peyniri
400 gr. Margarin
400 gr. Un
2 ad. Patates
1 ad. Limon
Tuz
Karabiber
Hindistancevizi

Piliçler kuşbaşı doğranıp, haşlanıp soğumaya bırakılır. Patlıcanlar közde pişirilip kabukları soyulur, bir tencerede limon suyu ve biraz margarin katarak iyice ezilir. Başka bir tencereye kalan margarin konup, un kavrulur. Süt ilave edilerek koyu bir beşemal yapılır. Bu peşemalin içine ezilmiş patlıcanlar, haşlanmış piliçler, tuz, karabiber, hindistancevizi ilave edip karıştırılır. Patatesler genişçe kesilerek yağda kızartılıp, tepsiye dizilir. Daha önce hazırlanan harç, patateslerin üzerine konup, rende kaşar peyniri üzerine serpilip fırında pişirilir.
