



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇEVİRME

Patlıcanları uzunlamasına keserek 10 dak. Tuzlu suda bekletip, suyunu süzün. Patlıcanları kızartın ve yağın süzülmesini sağlayın.

Tavukları kusbasi şeklinde doğrayın. İncecik kıyılmış soğanla suyunu çekinceye kadar kavurun. Kenarda dinlendirin.

Diğer tarafta fıstıkları kavurun. Pirinci tuzu ve yenibaharı ilave ederek iç pilavi hazırlayın.

Çukur bir tencerenin altına patlıcanları ortadan yukarıya doğru yerleştirin.

Tencerenin dibinin tamamen örtülmüş olmasına özellikle dikkat edin.

Pilavin yarısını patlıcanların üzerine yerleştirin. Bunun üzerine tavuklu harcını daha sonra da pilavin geri kalanını yayın.