



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA GÖKKUŞAĞI

Pelin Yanık

½ kilo tavuk göğüs eti
7 adet yeşil biber
7 adet kırmızı biber
3 adet patates
3 adet patlıcan
1 bardak bezelye
1 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak rendelenmiş kaşar
1 çay bardağı süt
Tuz

Tavanın içine tereyağını eritin. Tavukları tavada alt-üst edip kırmızı biberi ilave edin. 6-7 dk çatal yardımı çevirerek pişirin. Biberleri yıkayıp jülyen şekilde kesin. Aynı şekilde patlıcanları jülyen kesip tuzlu suda bekletin. Başka bir tavada ise tereyağını eritip daha önceden yıkayıp süzdüğümüz kırmızı biber, yeşil biber ve patlıcanları sırası ile pişirin. Diğer yandan patatesleri soyup bir tencere içerisinde püre için haşlayın. Tadının daha güzel olması için haşlanırken su yerine süt koyabilirsiniz. Patatesler haşlandıktan sonra çatal yardımı ile ezin. İçine tereyağ tuz ve sütü ilave edip tekrar ocağa koyup kaşık yardımı ile malzemeleri yedirin. En sonunda bezelyeyi ilave edip bezelyeler ezilmeden karıştırın. Bu aşamalardan sonra borcam tepsisinde sırasıyla tavuk, kırmızı biber, yeşil biber, patlıcan ve bezelyeli püreyi dizin. 200 derece fırında 20 dk kadar pişiriyoruz. Son 5 dk kala fırından çıkarıp rendelenen kaşarları serpin. Tekrar fırına verip kaşarlar eridikten sonra çıkarın.

