



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOSLU TAVUK

6 adet tavuk but
6 adet tavuk kanadı
4 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı salça
1 adet patates
1 adet patlıcan
2 diş sarımsak
Bir miktar pulbiber
Bir miktar sıvıyağ
Bir miktar nane

Bir kapta salça, yoğurt, sıvıyağ karıştırarak sos haline getirin. Sosun içine sarımsağı rendeleyip nane, pulbiber ve tuzu da ilave edin. Patates ve patlıcanları istediğiniz şekilde doğrayın. Yıkadığınız tavukları, doğradığınız patlıcan ve patatesleri bu sosa bulayın. Borcama yerleştirin. Artan sosu da üzerine ekleyin. 1 çay bardağı su ekleyip 180 derece fırında pişirin. Arada suyunu kontrol edin, azalınca az su ekleyin.