



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖZDE

Ayşe Tüter

8 adet patlıcan
1 adet tavuk göğsü
50 gr. margarin
1 soğan (ince kıyılmış)
4 diş sarımsak
4 adet mantar
1 domates
3 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu
2 yumurta sarısı
5 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı hardal
Sıvı yağ

Patlıcanların içini kayık biçiminde oyun ve tuzlu ve limonlu suyun içine koyun. Tavuk göğsünü kuşbaşı şeklinde doğradıktan sonra, tuzlayıp, biberleyin. Margarini bir tencerede eritin. Yemeklik doğradığınız soğan ve sarımsağı yağın içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Tavukları ilave ederek karıştırın. Küçük doğranmış mantarları ve küp şeklinde doğranmış domatesleri tencereye ekleyin. Bir süre soteleyin. Başka bir kasede yumurta sarısı, krema ve hardalı çırpın. Tavuklu harç ılıyınca bu sosu ekleyin. Limonlu suda bekleyen patlıcanları yıkayıp, kuruladıktan sonra, sıvı yağda kızartın. Kızarmış patlıcanları fırın tepsisine dizip, içlerine tavuklu harcı doldurun. 200 derecelik fırında 10 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.