



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KUBBELİ TAVUK

4 adet patlıcan
400 gr tavuk but
2 adet sivri biber
1 adet domates
2 diş sarımsak
150 gr margarin
1 tutam karabiber
Pilavı için:
150 gr margarin
3 su bardağı pirinç
1 su bardağı etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su

Tavuğu kemiklerinden ayırıp kuş başı şeklinde doğruyoruz. Kuşbaşı doğranmış tavukları yağ ile soteliyoruz. Patlıcanları alacalı soyup uzun bir şekilde doğruyoruz. Fırın tepsisine patlıcanları dizip üzerine eritilmiş yağ ve tuz döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz. Pilavı için, pirinçleri yıkayıp süzüyoruz. Pilav tenceresine yağ koyup eritiyoruz. Yıkamış pirinçleri koyup yağ ile birlikte kavuruyoruz. Pirinçler kavrulduktan sonra et suyu ve üzerini biraz geçecek kadar su koyuyoruz. Tuzunu ekleyip suyunu çekene kadar önce orta ateşte sonra kısık ateşte pişiriyoruz. Tavuğu kemiklerinden ayırıp kuş başı şeklinde dorğruyoruz. Kuş başı doğranmış tavukları yağ ile soteliyoruz. Biber ve domatesleri küp küp doğrayıp tavuğa ekliyoruz. Rendelenmiş sarımsak, tuz ve baharatını katıp sotelemeye devam ediyoruz. Pişen patlıcanları derin bir kabın içerisinde dizip pişen pilavı içine döküyoruz. İyice bastırıp düz bir tabağa ters çevirip koyuyoruz. Üzerine sotelemiş tavukları koyup servis ediyoruz.