



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN PASTA

1 kg. patlıcan
1 tavuk göğsü
250 gr. mantar
2 adet patates
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
Sos için;
2 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı tereyağı

Sosu için ince kıyılmış sarımsaklar yağda hafif pembeleştirilir. Soyulmuş ve rendelenmiş domatesler ilave edilir. Biraz pişirilir, salça ve tuz ilave edilir. Un biraz sulandırılıp ilave edilir. Koyulaşana kadar kaynatılır. Patlıcanları alaca soyup, ince uzun dilimlenir. Acısını çıkartmak için bol tuzlu suda bekletilir. Kızgın yağda kızartılır.

Bir tencerede üç diş sarımsak soyulur. Tereyağda kavrulur. Küçük doğranmış tavuk eti Mantarlar temizlenir, yıkayıp küçük doğranır. Tavuğa ilave edilir, suyunu çekene kadar pişirilir.

Patatesler küp küp doğranır kızgın yağda kızartılır.

Bir kaba patlıcanlar dışarı sarkacak şekilde yerleştirilir. Ortaya malzeme koyulur, sarkan patlıcanlar ütüne kapatılır.

Üzerine alüminyum folyo örtülür, 180 derece fırında 15 dakika pişirilir.

Patlıcanlar servis tabağına ters çevrilir. Üstüne sos dökülür, servis yapılır.

