



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN YATAĞINDA SUSAMLI TAVUK

- 2 adet tavuk budu
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı un
- 4 çorba kaşığı susam
- 4 çorba kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı karabiber
- 2 adet patlıcan
- 2 adet soğan
- 2 adet kırmızı biber
- 2 adet yeşil biber
- 3 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 150 gr margarin

Önce tavuk butlarını iyice yıkayın ve daha sonra derili olan kısmını una batırın ve ardından çırpılmış yumurtaya batırıp üzerine bolca susam serpin. Yağlanmış fırın tepsisine koyun ve 175 derecede önceden ısıtılmış fırında nar gibi kızarana kadar kızartın. Tavuklar pişmeye yakın tavada parmak şeklinde doğradığınız patlıcan ve soğanları kavurun. Üzerine patlıcanın büyüklüğünde doğranmış kırmızı ve yeşil biberi ilave edin ve kavurmaya devam edin. Peşine domatesi, sarımsağı, karabiberi ve tuzunu ilave edin ve pişirmeye kısık ateşte devam edin. Patlıcanları servis tabağına alın ve üzerine fırında nar gibi kızarmış olan tavuk butlarını koyun ve maydanoz, dereotu gibi yeşilliklerle süsleyerek servis edin.