



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLİÇ DÜRÜM

1 büyük paket Banvit Piliç Izgara Tava Kuşbaşı
500 gr yoğurt
2 çorba kaşığı limon suyu
1/2 adet soğan (iri doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı kimyon
1 adet büyük boy patlıcan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı kimyon
1 adet domates (küp doğranmış)
60 ml su
Tuz (arzu edilen miktarda)
Maydanoz Sos:
60 ml limon suyu
100 gr maydanoz sapı ve yaprağı (ince kıyılmış)
60 ml su (ılık)
1/4 adet soğan (ince kıyılmış)
1/2 adet acı biber (tohumları alınmış, ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı toz şeker

Maydanozlu sos için limon suyu, maydanoz ve suyu püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin. Soğan, acı biber ve şekeri katıp, harmanlayın.

Derin bir kapta yoğurdun yarısı, bir çorba kaşığı limon suyu, soğan, sarımsak ve kimyonu karıştırın. Etleri ilave edip, harmanlayın. Üzerini streçle örtün ve bir gece buzdolabında dinlendirin.

Patlıcanın üzerini birkaç yerinden delin. Önceden ısıtılmış 220°C fırında, yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 35-40 dak. pişirin ve soğuyuncaya kadar dinlendirin. Uzunlamasına ikiye kesip, çorba kaşığı yardımıyla etli kısmını alın ve irice doğrayın.

Zeytinyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, yaklaşık 5 dak. soteleyin.

Sarımsağı ilave edip, 2 dak. daha soteleyin. Zerdeçal ve kimyonu ekleyip 1 dak. pişirin.

Domates ve suyu katıp, hafif koyulaşıncaya kadar, yaklaşık 5 dak. pişirin. Patlıcan, kalan limon suyu ve tuzu ilave edip, 2 dak. daha pişirin. Ateşten alın ve sıcak tutun.

Etleri şişlere dizin. Orta dereceli kömür ateşinde 4-6 dak. veya önceden ısıtılmış 180°C fırının ızgara konumunda, yaklaşık 20-25 dak. pişirin.

Lavaş ekmeklerini 4'e kesip ısıtın. Üzerlerine, kenarlarında 4 cm boşluk kalacak şekilde patlıcanlı karışımı yayın ve ızgara etleri paylaşın.

Maydanozlu sos gezdirerek kalan yoğurt ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:163624 • adı:Patlıcanlı Piliç Dürüm • gönderen:Doctor • indirme tarihi:04.04.2025 - 17:48