



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLİÇ

Malzeme:

- 1 piliç
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1.5 bardak su
- 1 kg patlıcan
- 2 büyük domates
- 2 dolmalık biber
- tuz

Yapılışı:

Patlıcanın kabuklarını soyun. Uzunlamasına ikiye kesin ve her parçayı iki parmak genişliğinde parçalara ayırın. Bunları bolca tuzlu suya atarak yarım saat bekletin. Sonra sudan çıkararak iyice sıkın. Kızdırılmış yağda kızartıp bir tabağa alın. Yağa dörde bölünmüş biberleri atın. Bunları da patlıcanların bulunduğu kaba atın. Tencereye 2 kaşık yağ koyup, ayıklanmış pilici koyun. Her iki tarafı nar gibi oluncaya kadar 30 dakika pişirin. Piliçleri tencereden alıp ılınmaya bırakın. Ateşteki tencereye küçük doğranmış domatesi katıp piliçleri küçük parçalara ayırın. Bunları tekrar tencereye katıp, bir buçuk bardak su ile kızarttığınız patlıcanları ve biberleri katın. Piliçler yumuşak bir hal alıncaya kadar 40 dakika pişirin.