PATLICANLI PİLİÇ

Malzemesi
2 adet piliç
2 çorba kaşığı yağ
4 adet patlıcan
6 adet yeşil sivribiber
2 çay bardağı kızartma yağı
3 adet domates
Tuz
Karabiber

Piliçleri temizleyip yıkadıktan sonra, dibi yayvan ve kalın metal bir tencerede yağlı, tencerenin kapağı kapalı olarak ve arada bir çevirmek suretiyle kızartın.
Kızarttığınız piliçleri bir tepsiye, ya da et tahtasına alın. Kanat, but, göğüs ve sırt olarak parçalarına ayırıp yine tencereye yerleştirin.
Patlıcanları alacalı soyarak, incelik ve kalınlıklarına göre, uzunlamasına ikiye ya da dörde bölün, 10 santimetre uzunluğunda doğrayın. Sivribiberlerle birlikte kızdırılmış kızartma yağında, ayrı bir kapta, saracak kadar kızartın.
Daha önce tencereye yerleştirdiğiniz piliçlerin yanına kızarmış sebzeleri koyup, üzerine kabuklarını soyarak rendelediğiniz domatesleri ekledikten sonra 1,5 bardak kaynar su koyun ve tuzunu serpin.
Ortadan hafif ısıdaki ateşte yarım saat pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24240 • adı:Patlıcanlı Piliç • gönderen:kızılelma • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:49