



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLİÇ

MALZEME

750 gram piliç kuşbaşı
3 adet patlıcan
3 adet domates
3 adet dolmalık biber
Yeterince tuz
karabiber
Kızartmak için;
Sıvıyağ

YAPILIŞI

Patlıcanları alaca soyduktan sonra uzunlamasına ikiye bölüp ikişer parmak genişliğinde keserek tuzlu suda bekletelim.

Dolmalık biberleri de patlıcan büyüklüğünde keselim.

Suyunu süzdüğümüz patlıcanları ve dolma biberleri sıvıyağda kızartalım.

Kuşbaşı kesilmiş tavuk etlerini, sıvıyağda 5-10 dakika kavurduktan sonra bir tencereye çıkartalım.

Tavadaki yağ miktarını azaltıp kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri bu yağda biraz kavurduktan sonra yağı ile birlikte tavukların üzerine dökelim.

Kızarttığımız dolmalık biberleri ve patlıcanları da tencereye ilave edip yeterince baharat ve 1 su bardağı sıcak su ilavesi ile ağzı kapalı olarak pişirelim.

Tavuk etleri yumuşayınca, sıcak sıcak servis yapalım.
