



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLİÇ

4 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı margarin
2 buyk domates
500 gr. patlıcan
2 dolmalık biber
Tuz
1,5 bardak su

Patlıcanların kabuklarını alaca tabir edilen şekilde, yani birer parmak kabuk bırakmak şartıyla ince ince kesin. Sonra uzunluklarına ikiye böln ve her parçayı da iki parmak genişliğinde parçalara doğrayın. Sonra bunları içinde bol tuz olan suya atarak yarım saat bu suda bırakın. Sudan çıkararak iyice sıkarak acı suyunu çıkartın. Sonra patlıcanları içinde kızdırılmış 2 çorba kaşığı tereyağı olan tavaya atın ve patlıcanlar pembeleşinceye kadar kızartın. İyice süzerek tavadan tabağa alın. Yağa dörde bölünmüş yeşil biberleri atarak bir iki kez çevirerek biberleri öldürün, bunları da yağdan çıkararak patlıcanların bulunduğu tabağa ilave edin ve bir tarafa bırakın. Patlıcanların kızartılmaları sona erince ateşteki patlıcanları kızartmış olduğunuz tencereye 2 çorba kaşığı margarin katarak kızdırın. Bu yağa temizlenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş sonra da tuzlanmış olan 3 adet pilici ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve piliçlerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirerek her iki taraflarını 20 dakika kadar kızartın. Bu piliçleri tencereden çıkararak , küçük doğranmış domatesleri yağa ilave ederek, pişirin. Sonra piliçleri alarak parçalara kesin. Bu parçalara kesilmiş piliçleri tekrar tenceredeki domateslere katarak 1,5 bardak sıcak su ile kızartmış olduğunuz patlıcan ve biberleri de katın. Piliç yumuşak bir hal alana kadar orta hararettteki ateşte 3540 dakika pişirin. Tabağa alarak servis yapın.