



PATLICANLI TAVUK GÜVEÇ

<https://www.sagliklitavuk.org>

5-6 tavuk biftek
3 adet patlıcan, uzun parmak şeklinde doğranmış
1 kase çeri domates, ikiye bölünmüş
5-6 adet sivri biber, ikiye bölünmüş
3 diş sarımsak, ince doğranmış
1 tatlı kaşığı biber salçası
½ çay kaşığı kekik
½ çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kalın dipli bir tavayı ocağa koyup ısıtın. Isınınca zeytinyağından 2 kaşık ilave edip tavuk bifteklerin her iki tarafını iki-üç dakika pişirin. Pişirdiğiniz tavukları bir kenara alın. Kalan zeytinyağını tavaya dökün. Doğradığınız patlıcanları az yağda sürekli çevirerek yarım pişirin daha sonra biberleri ve son olarak da domates ve sarımsakları aynı tavada bir kaç dakika soteleyin. Karışımı bir fırın kabına yerleştirin üzerine tuz ve karabiber serpin. Salçayı 1 su bardağı sıcak su ya da tavuk suyu içinde eritin. Yemeğe ilave edip önceden ısınmış 250 derece fırında 20 dakika pişirin.

