



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI TAVUK GÜVEÇ

Elif Korkmazel

Yarım kilo tavuk
4 adet sivri biber
2 adet domates
1 adet patlıcan
2 adet soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz karabiber, kekik
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları dilimleyip, irice doğranmış sivri biber ve sarımsakla beraber fırın tepsisine yerleştirin ve 200 derecede 10 dakika kızartın. Bu arada tavuk etini irice doğrayıp soğanla beraber tavada sote edin. Daha son yağlanmış bir güveç kabına sote edilmiş tavuk etini fırında kızartılmış patlıcanları ve dilim domateslerle kat kat döşeyin. Üzerine zeytinyağı gezdirip 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerine domateslerle servis yapın.