



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI TAVUK

Gerekli malzeme:

600 gr patlıcan

800 gr tavuk,

1 taze soğan

1 diş sarımsak

Yarım çorba kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı elma sirkesi

Bir tutam kekik, tuz

1 Patlıcanları soyup küp şeklinde doğrayın. Acısının çıkması için tuzlayıp yarım saat bekletin. Tavuğu küçük parçalara ayırın.

2 Tuzladığınız patlıcanları yıkayıp suyunu sıkın. Soğan ve sarımsağı küçük doğrayıp tencereye alın. Zeytinyağı, sirke, patlıcan tavuk, kekik ve tuzu ekleyin. Orta ateşte sık sık karıştırarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
