



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI TAVUK

4 adet orta boy patlıcan
1 adet tavuk
4 adet domates
3 adet dolma biberi
tuz
karabiber
2 su bardağı tavuk suyu
kızartmak için sıvıyağ

Tavuk parçalara ayrılır haşlanır, patlıcan çubuklu soyulur, bir serçe parmağı kalınlığında halka şeklinde doğranır, kızartılır. Fırın tepsisine tavuk parçaları dizilir, üzerine sırasıyla kızarmış patlıcan, domates, halka şeklinde doğranmış biber yerleştirilir, tuz, karabiber serpilir, tavuk suyu gezdirilir, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirilir.