



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI TAVUK

- 1 kg piliç kalça (kemiksiz kuşbaşı doğranmış)
- 1 paket Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi "Mangal Lezzeti"
- 4 adet patlıcan (halka halka kesilmiş)
- 2 adet domates (küp küp doğranmış)
- 2 adet çarliston biber (kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- Bir miktar ayçiçek yağı (Patlıcanları kızartmak için)

1. Piliç kalçalarını dört eşit parçaya kesin. Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi'nin fırın torbasını paketten çıkartıp içine hazırladığınız piliç kalçalarını koyun. Üzerine Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi "Mangal Lezzeti"ni döküp hafifçe torbayı sallayıp karıştırın. Torbanın kilidini bağlayıp bir kürdan yardımıyla torbanın üzerine 2-3 adet delik açın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 45-55 dakika pişirin.
2. Tavuk fırında pişerken patlıcanları alacalı soyup halka halka doğrayın. Patlıcanların acısını almak için tuzlu suda bekletip iyice sularını süzdükten sonra havlu kağıt ile kurulayın.
3. Ayçiçek yağın kızdırıp patlıcanları kızartın.
4. Ayrı bir tavaya 2 yemek kaşığı ayçiçek yağını koyup kızdırın. Kıyılmış çarliston biberleri koyup kavurun, daha sonra içine doğranmış domatesleri ekleyip kısık ateşte bir taşım pişirin.
5. Fırın torbasının ağzını açıp tavukları kenarları yüksek bir servis tabağına alın. Üzerlerine kızarttığınız patlıcanları dizin. Patlıcanların üzerine biberli domatesleri koyun. En son olarak torbada kalan tavuk sosunu üzerine gezdirip sıcak olarak servis edin.

Servis önerisi: Arzuya göre bu tarifi kuşbaşı tavuk göğsü veya kuşbaşı hindi ile de pişirebilirsiniz.