



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI TAVUK SOTE

2 kuru soğan
3 orta boy patlıcan
3 küçük domates
3 sivribiber
4 diş Sarımsak
Yarım kilo kemiksiz tavuk göğüs
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Kekik
Karabiber

Tavuk eti suyu çekilene kadar kavrulur, soğan sarımsak ve biberlerle birlikte pişirilip salça eklenir. Küp küp doğranmış patlıcanlar eklenir. Patlıcanlar yumuşamaya başladığında rendelediğimiz domatesler eklenip pişirilmeye bırakılır. Arzuya göre pişmesine yakın tuz kekik ve karabiber koyulur.