



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI TAVUK SUFLESİ

3 adet patlıcan (kızartılmış, temizlenmiş)
3 adet patates (kalın halka kesilmiş)
300 gram piliç kalça kuşbaşı
4 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı fesleğen (ince kıyılmış)
1 su bardağı mantar (iri doğranmış)
3 adet domates
3 çorba kaşığı eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
3 çorba kaşığı galeta unu
2 çorba kaşığı tereyağı

Patates dilimlerini yağlanmış fırın kabına dizin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Etleri yayın. Krema, un, yumurta sarısı ve fesleğeni çırpın. Patlıcan, mantar ve domatesleri ilave edip harmanlayın. Etlerin üzerine yayın. Kaşar peyniri ve galeta ununu karıştırın. Malzemelerin üzerine serpin. Tereyağı parçalarını yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında üzeri hafif sararıncaya kadar pişirin. Servis yapın.