



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI TAVUKLU PİLAV

2 adet kemer patlıcan  
1 orta boy tavuk fileto  
100 gr tereyağı  
1 adet orta boy soğan  
4 adet domates  
4 adet sivri biber  
Tuz  
Karabiber  
¼ adet limonun suyu  
3 su bardağı sıcak su  
1 kaç dal maydonoz

Patlıcanlar alacalı soyulup, uzunlamasına dilimlenir. Tuzlu suda 15 dakika bekletilir, acısı çıkartılır. Suları sıkılıp tereyağında kızartılır, fazla yağı kağıt havlu ile alınır. Pirinç, tuzlu ve limonlu ılık suda bekletilir. Yarım saat sonra tereyağında kavrulup bir kenarda bekletilir. Başka bir tencerede soğanlar tereyağında pembeleştirilir, küçük doğranmış biberler ve kuşbaşı tavuklar eklenir. Tavuk suyunu bırakıp, çekinceye kadar pişirilir, küp doğranmış domatesler ilave edilir. Tuz ve baharatı ayarlanır. Domatesler eriyince ocak kapatılır. Teflon bir tencereye ortası açık kalacak şekilde patlıcanlar dizilir. Tencerenin ortasına tavuk sote yerleştirilir. Pirinç dökülerek, bastırılır. Patlıcanın dışarı sarkan uçları pirincin üzerine kapatılır. Tencerenin kenarında 3 su bardağı sıcak tuzlu su dökülür. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte pişirilir. Demlenince tabağa ters çevrilerek maydonoz ve domatesle süslenip servis yapılır.

