



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ PATLICAN

2 piliç eti
45 gr tereyağı
8 patlıcan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
4 yeşil biber
4 domates

Lezzet sofralarınız için harika yemek tarifleri sunuyor. Şimdi başlayalım.

Piliçleri temizleyip yıkayın. Göğsünün yarısı ve budu bir tarafta, diğer yarısı öbür tarafta kalacak şekilde ortadan ikiye kesin. Geniş bir tavaya tereyağı ilave edip piliçleri kızartın. Bir fırın tepsisinin yarısına yan yana dizin.

Patlıcanları soyup tuzlu suda 1 saat bekletin. Kurulayıp bir tavaya alın. Tereyağında bütün olarak kızartıp tuz ve karabiber serpin. Patlıcanları tepsinin diğer yarısına bütün olarak yan yana dizin.

Domatesleri ve biberleri yıkayıp istediğiniz büyüklükte doğrayın. Piliç ve patlıcanların üstünü biber ve domateslerle örtün. Fırında ya da mangalda ağır ve uzun ateşte pişirin. Piliç eti ve patlıcanı tabağa alıp sıcak servis yapın.

