



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ PATLICAN SALTANAT KEBABI

60 gr margarin
1 adet orta boy kuru soğan
2 parça piliç but veya göğüs (kemiksiz, deriiz, yassı kesim)
1 adet kabuğu soyulmuş domates (ince kıyılmış)
1 yemek kasığı un
1 bardak su
4 adet düz patlıcan (karniyarik patlıcanı gibi soyulmuş ve tuzlanmış)
1 kahve fincanı kıyılmış mantar (taze veya konserve)
2 su bardağı sivi yağ (patlıcanları kızartmak için)
80 gr rendelenmiş kasar peyniri
1 kahve kasığı salça
Yeterince tuz

Dört adet patlıcanı karniyarik patlıcanı gibi soyarak tuzlayın. 15 dakika kadar bekletip acı suyunu alın. Bol suda birkaç kez yıkayıp süzün.

Bir çukur kızartma kabına sivi yağı koyup kızdırın. Hiç suyu kalmamış patlıcanları kızgın yağda her tarafını esit bir şekilde nar gibi kızartın ve bir süzgece alarak kalan yağların süzülmesini sağlayın. Patlıcanları pisireceğiniz tepsiye dizip ortasını açabildiğiniz büyüklükte oval açıp bekletin.

Not: Patlıcanların sudan tamamen arınmış olmasına ve kesinlikle ilik veya soğuk yaga atılmamasına dikkat edilmelidir. Aksi takdirde soğuk yağ patlıcanların içine süngere girer gibi girip çok ağır bir yemek olmasına sebep olur.

Bir tencereye margarinı koyup kızdırın. Kıyılmış soğanı ilave edip pembe bir renk almasıyla dek kavurup kıyılmış mantarı ilave edin. 2 dakika mantarla birlikte kavurup sotelik piliçleri ekleyin.

3 dakika kadar daha kavurduktan sonra unu ilave edin. 1 dakika karıştırıp kıyılmış domatesi ve salçayı ilave ederek 1 dakika da domates ve salçayla birlikte kavurup suyu ilave edin ve tuzu ekerek 5 dakika sonra ocaktan alıp daha evvel kızarttığınız patlıcanların içine piliç etini müsavi bir şekilde doldurun.

Kalan suyunu tepsinin içine koyup patlıcanların içine konan piliçleri kapatacak bir şekilde rende kasarı serpip 10 dakika kadar kasarın nar gibi kızarmasını bekledikten sonra fırından çıkarın ve hemen servise sunun.

