



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ PÜRELİ BEYKOZ KEBABI

500 gr. piliç bonfile
6 adet kemer patlıcan
6 adet mantar
2 adet kuru soğan
2 adet sivribiber
3 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı çeşni
1 çay kaşığı Karabiber
1 yemek kaşığı köri
1/2 Su Bardağı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
200 gr. rendelenmiş kaşarpeyniri
Sosu için :
4 Adet patates
1 su bardağı İçim Süt
Patlıcanları kızartmak için Bizim Ayçiçek Yağı

Patlıcanlar sıvıyağda çevrilerek kızartılır. Başka bir kapta sıvıyağ ile soğan ve tavuk eti kavrulur. İnce kıyılmış Mantarlar eklenir kavrulmaya devam edilir. Daha sonra diğer malzemeler domates ve biberler ince ince doğranarak baharatlarla birlikte eklenir. Salçalarımız ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. En son su eklenerek 10 dakika harlı ateşte pişirilir. Ve Harcımız ocaktan alınır. Not: Değişiklikler blogumun sahibiyim o nedenle resim üzerinde ismim vardır.. Patatesler başka bir tencerede haşlanır. Kabukları soyulur ve püre haline getirilir. Daha sonra tereyağı ve süt ile birlikte püremiz ocakta ezilerek pişirilir.püre kıvamına getirilir. Patlıcanlar bi fırın tepsisine alınır ortası yarılr ve içeresine tavuklu karışımdan konulur. Üzerine patates püresi pürenin üzerine karabiber ve en üst kısmında kaşar peyniri serpilir. Tepsie tavuklu harcın içinde artan sos ilave edilir. 200 derece fırına verilir.Üzeri kızana dek pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.