



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLİÇLİ TAHİNLİ HÜNKAİR BEĞENDİ

<https://www.erpilic.com.tr>

8 adet Erpilic Tavuk Şiş

Garnitürü için:

4 adet patlıcan - közlenmiş soyulmuş

Yarım kahve fincanı tahin

40 gram rendelenmiş kaşar

1 yemek kaşığı tereyağı

Yarım kahve fincanı ay çiçek yağı

4 su bardağı süt

1 kahve fincanı krema

1 yemek kaşığı un

Yeteri kadar tuz

Süslemek için:

Bir dal biberiye

Kızgın bir tavada bir yemek kaşığı tereyağı ile Erpilic Tavuk Şiş'leri pişirin. Garnitürü için; Patlıcanları közleyin. Bıçakla ince kıyın. Bir tencere de sütü kaynamaya bırakın. Başka bir tencerede garnitür için ayrılmış yağı, un ile kavurun. Rengi altın sarısı oluncaya kadar kavurduktan sonra karıştırarak sütü ilave edin. Koyu bir kıvama gelinceye kadar kısık ateşte pişirin. Patlıcanları ilave edin. Tuzunu, kaşarını ve kremayı ekleyip karıştırın. Ocaktan aldıktan sonrada, tahinini ekleyip, son kez karıştırın. Epilic Tavuk Şiş'ler ile birlikte garnitür olarak servise sunun.

