



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK ÇULLAMA

350 g AYTAÇ - Tabaklı Piliç Derisiz Bonfile  
6 adet çekirdeksiz patlıcan  
2 adet kuru soğan (küp doğranmış)  
2 adet domates  
1 adet iri boy dolma biber  
2 yemek kaşığı tereyağı  
½ çay bardağı sıvı yağ  
½ demet maydanoz (ince kıyılmış)  
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)

1 Patlıcan, dolma biber ve domatesi ocakta közleyin. İnce ince doğrayın.  
2 Maydanoz ve sarımsakları ilave edin.  
3 Közleyip, doğradığınız sebzeleri, tavada tereyağında 2-3 dakika tekrar kavurun ve tepsiye yayın.  
4 AYTAÇ - Tabaklı Piliç Derisiz Bonfileleri minik küpler halinde doğrayın.  
5 Ayrı bir tavada sıvıyağı ısıtın ve küp doğradığınız soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşene kadar kavurun.  
6 AYTAÇ - Tabaklı Piliç Derisiz Bonfileleri ekleyin. Tavuklar suyunu salıp çekene kadar yaklaşık 7-8 dakika kavurun, sebzelerin üzerine dökün.  
7 Kıyılmış maydanoz serpin ve servis yapın.

