



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA TAVUKLU PATLICAN KEBABI

- 1 adet tavuk
- 4 adet patlıcan
- 2 adet sivribiber
- 2 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet patates
- 2-3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı salça
- Kızartmak için sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı kekik, karabiber, pulbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğanları ince ince doğrayın.

Tavukları küçük parçalar haline getirin.

Bir tencerede soğanları kavurun ardından tavuk parçalarını da tencereye ekleyin ve pişirin.

Doğradığınız patlıcan, biber ve patatesleri bol sıvıyağda kızartın.

Fırın tepsisine önce tavuk etlerini daha sonrada kızarttığınız sebzeleri sırasıyla dizin, aralarına fındık büyüklüğünde sana margarinleri koyun.

Domatesleri rendeleyin ve karabiber, kekik, tuz ilave edip pişirin.

Domates sosunu tepsiye dökün.

200 C fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

