



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KAVURMALI BEĞENDİ

2 ince dövülmüş tavuk göğüs eti
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet sivri biber
1 adet defneyaprağı
Kekik, kimyon, pul biber, tuz ve karabiber
Beğendi için:
3 adet közlenmiş patlıcan
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Öncelikle tavuk etlerini küp küp doğrayın. Ardından tavada yağı eritip doğranmış biberle ve defneyaprağıyla kavurun. Tavuk etleri kavrulurken de beğendi hazırlanabilir. Tereyağını, unu kavurup içine sütü ekleyip koyulaştırın. Üzerine közlenmiş patlıcanları ekleyin 2 dakika daha kavurun. Peyniri ekleyip tabağa alın. Üzerine de kavrulmuş tavuk etlerini baharatlandırarak ekleyin. Sıcak ikram edin.
