



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ALİNAZİK

4 adet patlıcan
1.5 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 limonun suyu
400 gr. tavuk göğüs eti
4 adet sivri biber
1 adet soğan
1 adet domates
Tuz, karabiber, kırmızı biber
2 çorba kaşığı tereyağı

İnce doğranmış tavuk etlerini soğanla beraber beş dakika kavurun. Doğranmış sivri biberleri, domatesi ekleyip beş dakika daha pişirin ve baharatlarını ekleyin. Közlenmiş patlıcan, sarımsak ve yoğurdu beraber robottan geçirip tabağa koyun. Üzerine tavuk etlerini koyup servis yapın.