



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ALİ NAZİK

6 adet patlıcan
2 adet kalçalı tavuk but
4-5 kaşık yoğurt
1 adet domates
1 adet sivribiber
1 kaşık salça
3-4 diş sarımsak
3-4 kaşık sıvıyağ ya da tereyağı
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber
Bir miktar kırmızı biber

Patlıcanlar birkaç yerinden çatalla delinerek patlıcanlar birkaç yerinden çatalla delinerek ocakta/fırında közlenir. Tavuk butları az tuzlu suda haşlamaya bırakılır. Haşlanan tavuklar kemiklerinden ayrılıp küçük parçalar haline getirilir. Tavaya 1 kaşık sıvıyağ konup, küçük küçük doğranmış sivri biber ve domates ilave edilir. Kavrulan malzemeye tuz, karabiber, kırmızı biber ve salça konup sos kıvamına getirilir. Bu karışıma tavuklar katılıp 4-5 dakika daha kavrulup ocak kapatılır. Diğer taraftan soyulan közlenmiş patlıcanlar çatalla ezilip, 2 kaşık yağ konmuş tavada 6-7 dakika karıştırarak kavrulur. Altı kapatılıp içine ezilmiş sarımsak ve yoğurt ilave edilip iyice karıştırılır. Patlıcanlı karışım servis tabağına alınıp üzerine soslu hazırladığınız tavuk yayılır.

Not:1 Yemeği ısıtmak gerektiğinde üzerine folyo koyup 100c fırına koyabilirsiniz. Patlıcanlar közlenince kararıyorsa içine biraz krema ilave ederek rengini açabilirsiniz.