



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ALİNAZİK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 5 Adet patlıcan
- 1 Adet tavuk göğsü
- 3 Diş sarımsak
- 2 Adet biber
- 2 Adet Domates
- 1 Kase yoğurt

Patlıcanları közleyin. Küp olarak kesin. Tavadada biraz soteleyin. Tavuk göğsünü küp olarak kesin. Tavaya sıvıyağı alın. Üzerine tavuk etlerini ilave edip kavurun. Margarini ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edin. Biberleri ve domatesleri tavada soteleyin. Servis tabağına patlıcanları alın. Üzerine yoğurt ve tavukları ilave edip servis yapın.