



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BEĞENDİ

1 adet Penguen Közlenmiş Patlıcan
300 gr tavuk eti
2 adet domates
1 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
1 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
3 yemek kaşığı kaşığı un
4 yemek kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı süt
  kme karabiber
Kaya tuzu

Tavuk etini jülyen doğrayın.

2 yemek kaşığı tereyağıyla tavukları bir tavada kavurmaya başlayalım.

  zerine ince ince kıydığımız biberleri ilave edin.

Domateslerin kabuklarını soyun ve k  p küp doğrayıp, Penguen Domates Salçası ile kavrulan ete ilave edin.

Arzu ettiğiniz kadar tuz ve karabiber ilave edin.

Tavanın altını kısın ve kendi halinde pişmeye bırakın.

Tavuk eti pişerken diğer tavada kalan tereyağını ve unu kavurmaya başlayın. Unu güzelce kavurduktan sonra azar azar sütü ilave edin ve karıştırmaya devam edin.

Hazırladığımız beğendinin de tuzu ve karabiberini ilave edin.

Son olarak Penguen Közlenmiş Patlıcanları ekleyin ve beğendi kıvam alıncaya kadar karıştırmaya devam edin.

Beğendi hazır olunca servis tabaklarının altına eşit olarak dağıtın.

Kavrulan tavuk etlerinizde beğendilerin üzerinde servis edin.

Dilerseniz taze kekikler servis edebilirsiniz.

