



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU BEŞAMELLİ KARNİYARIK

2 kg patlıcan  
250 gr tavuk kuşbaşı  
4 sivribeber  
5 domates  
4 diş sarımsak  
1 adet kurusoğan  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı kaşar rendesi  
3 yemek kaşığı şeker  
2 yemek kaşığı un  
150 gr. margarin  
3 su bardağı süt  
1 çay kaşığı tuz  
2 su bardağı sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyunuz. Limonlu suda bekletip iyice kurutunuz.

Bol sıvıyağında kızartınız yağın süzün tepsiye alınız.

İç harcı için; Eritip margarinin üzerine kuşbaşı tavuk etlerini rendelenmiş soğanları soteleyiniz.

Sonra küp doğranmış biberleri ve salçayı ekleyin.

Küp doğranmış domatesler, sarımsak, karabiber ve tuzu ekleyip 15 pişiriniz.

Patlıcanları karniyarik gibi açınız içine az tuzlayınız. Tavuklu harcı doldurunuz.

**BEŞAMEL SOSUN YAPILIŞI:**

Un ve Sana margarini pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Soğuk sütü ilave ediniz boza kıvamına gelince oacaktan alınız.

Patlıcanların üzerine ilave ediniz 200 derecelik fırına veriniz.

Çıkmasına yakın kaşarları ilave ediniz sıcak servis yapınız

