



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BOSTAN KEBABI

4 adet bostan patlıcanı
1 adet soğan
400 gr tavuk göğüs eti
1 çorba kaşığı salça
2 adet domates
1 çay bardağı konserve bezelye
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
4 dilim domates
Rende kaşar

Patlıcanlar alacalı soyulur, tuzlu suda yarım saat beklettikten sonra kızartılır. Diğer tarafta soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kuşbaşı doğranmış tavuk atılır. 15 dakika sonra salça, rende domates ve tuz eklenir. En son bezelye katılır. 10 dakika sonra ateşten alınır. Kızaran patlıcanlar bir fırın kabına yatırılır. Ortası yarılır ve genişletilir. İçine harç doldurulur. Birer dilim domates konur, rende kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25 dakika kadar pişirilir.