



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BOSTAN PATLICAN OTURTMASI

Tavuklu harcı için:

1 adet tavuk göğüs eti

1 adet soğan

2 adet yeşil biber

1 adet kırmızı kapya biber

2 adet domates

1 yemek kaşığı salça

Tuz

Pul biber

Kekik

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu için:

1-1,5 su bardağı su

1 yemek kaşığı salça

Tuz

Üzeri için:

Domates dilimi

Tavuklu bostan patlıcan oturtması yapmak için öncelikle bostan patlıcanlar yıkanıp alacalı olarak soyulur ve kalın yuvarlak olacak şekilde dilimlenir.

Dilimlenen patlıcanlar kızgın sıvı yağ içerisinde arkalı önlü çevrilerek hafifçe kızartılır ve havlu kağıt üzerine çıkartılır.

Fazla yağları süzülen patlıcanlar borcam içerisine dizilir.

Tavuklu harcı hazırlamak için tavuk etleri minik minik doğranır.

Kuru soğan küçük küçük doğranır ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ içerisinde sotelenir.

Sotelenen soğanların üzerine tavuk etleri ilave edilir ve suyunu çekene kadar sotelenir.

Daha sonra üzerine ince ince doğranan biberler eklenir ve ara ara karıştırarak sotelemeye devam edilir.

Domateslerin kabukları soyulup küçük küp şeklinde doğranır ve salça ile birlikte tavaya ilave edilip karıştırılır.

Son olarak damak tadına göre baharatlar ve tuz ilave edilip karıştırılır ve ocaktan alınır.

Hazırlanan tavuklu harç bostan patlıcanların üzerine eşit şekilde paylaşılır.

Üzerlerine yuvarlak olarak dilimlenmiş domates yerleştirilir.

1 yemek kaşığı salça, 1 veya 1 buçuk su bardağı su içerisinde karıştırılıp eritilir.

Hazırlanan salçalı su patlıcanların arasına dökülür ve hazırlanan tavuklu bostan patlıcan oturtması önceden ısıtılmış 190° fırında, pişirilir.

Piştirilen yemek fırından alınır ve sıcak olarak servis edilir.