



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BUĞU KEBABI

Malzemeler

500 g tavuk bonfile eti
4 orta boy patlıcan
2 orta boy kuru soğan
3 diş sarımsak
6 adet sivri biber
6 yemek kaşığı mısırözü yağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
Az miktar tuz
Az miktar köri sos
Az miktar karabiber
pul biber
6 adet domates
1 tutam maydanoz yaprağı
Az miktar alüminyum folyo kağıdı

Hazırlanışı

Öncelikle tavuk bonfile eti kuşbaşı doğranır. Derin bir tavaya mısırözü yağı eklenerek kızması beklenir. Kızmış olan yağın içerisine tavuk etleri ve ince doğranmış kuru soğan eklenerek, etler tam pişmeyecek şekilde sotelenir. Etler suyunu bırakınca, ocaktan alınarak bir kenara bırakılır. Diğer yandan patlıcanlar alacalı şekilde soyularak, uzun şeritler hâlinde doğranır. Şerit hâlindeki patlıcanlar, 5-10 dakika tuzlu suda bekletilir. Daha sonra patlıcanların tuzu iyice yıkanarak, acısının gitmesi sağlanır. Sarımsaklar, soyularak minik parçalar hâlinde doğranır. Domatesler, yassı dilimler hâlinde kesilir. Kenardaki etler yayvan bir tencereye konularak üzerine patlıcanlar dizilip, toz şeker serpilir. Kuşbaşı doğranan sivri biber, domates ve sarımsaklar da etin üzerine sırayla dizilerek, az miktarda tuz ve baharat eklenir. Yarım bardak su eklendikten sonra, tencerenin üzeri hava almayacak şekilde kapatılarak ağır ateşte buharla pişirilir. Hazırlanan yemek arzu edilirse yanına pirinç pilavı eklenerek ve maydanoz yaprakları ile süslenerek sıcak servis yapılır.