



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU HÜNKAR BEĞENDİ

4 adet bostan patlıcanı
6 orba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı un
2 su bardağı süt
Tuz
Üzerine:
500 gr. kuşbaşı tavuk
1 orba kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak
2 adet domates
4 adet sivri biber
1 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Patlıcanları közleyip içlerini çıkarın ve iyice ezin. Unu yağda kavurun, üzerine ılık süt ekleyin, koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Ezilmiş patlıcanı da ekleyip 10 dakika pişirin. Tavuğu, suyunu salıp çekene kadar pişirin. Tereyağını da ilave edip 10 dakika daha pişirin. Üzerine dövülmüş sarımsak, küp doğranmış domates ve sivri biber, tuz ve karabiber ile suyu ekleyerek 25 dakika pişirin. Beğendiyle birlikte servis yapın.