



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU HÜNKAR BEĞENDİ

7 Yemek Kaşığı sıvıyağ
1 Adet kırmızı biber
2 Adet Domates
1 Su Bardağı sıcak su
500 gr tavuk kuşbaşı
1 Diş sarımsak
4 Adet patlıcan
150 gr un
4 Adet sivri biber
2 Su Bardağı süt

Patlıcanları fırında közleyin. Ortadan ikiye bölün ve kaşık yardımı ile içini açın. Bir kaseye alıp tahta kaşıkla iyice ezin. Diğer tarafta yağı tavaya alıp, eritin. Unu ilave edip rengi dönene kadar kavurun. Üzerine ılık su ilave edin. Koyulaşana kadar pişirin. Patlıcanları ekleyip 10 dakika kadar pişirin. Tavuğu geniş bir tavaya alın. karıştırarak suyunu salıp çekene kadar pişirin. Yağı ilave edin , 10 dakika pişirdikten sonra üzerine sarımsak, küp doğranmış domates ve biberi ekleyin. Baharatlarını ayarlayın. Bir kaç dakika daha kavurup suyunu ekleyin. 20-25 dakika pişirin. Beğendiyi servis tabağına alın. Üstüne tavuğu ekleyin. Sıcak servis yapın.