



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU İFTAR TOPU

4 adet patlıcan  
5 adet kemiksiz tavuk budu  
1 adet defne yaprağı  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
2-3 adet domates  
2 adet çarliston biber  
1 çorba kaşığı un  
1 su bardağı tavuk suyu  
1 kahve fincanı süt  
Yarım limon  
Maydanoz, tuz, karabiber

Patlıcanları ateşte közleyip, kabuklarını temizleyin. Limonlu suda bekletip, süzün, ince ince kıyıp, bekletin. Bu arada tavuk etlerini haşlayıp, süzün. 1 su bardağı tavuk suyunu ayırın. Bir tavaya 1 kaşık tereyağı koyup, tavuk etlerini arkalı önlü kızartın. Aynı yerde rendelenmiş soğanı 1 kaşık tereyağında soteleyin. Rendelenmiş domates, küçük doğranmış çarliston biber, tuz, karabiber ve defne yaprağını ekleyip, 10 dakika pişirin. Bir tavada kalan 1 çorba kaşığı yağı ve unu kavurun. Süzölmüş ve kıyılmış patlıcanları ekleyin. 1 -2 kez çevirip, tavuk suyunu ve sütü ilave edin. Kısık ateşte hızlı hızlı karıştırarak 5 dakika pişirip, ateşten alın ve servis tabağına yayın. Üzerine kızaran tavuk etlerini yerleştirin. Etlerin üzerine domatesli sosu gezdirin. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip, servis yapın.