



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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