



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KARNİYARIK

Ümran Yılmaz

3 Adet Patlıcan (Alacalı Soyulmuş)

200 g Tavuk Göğüs Eti

2 Adet Sivri Biber

1 Adet Soğan

2 Adet Domates

İsteğe Bağlı Salça

İsteğe Bağlı Maydanoz

İsteğe Bağlı Sarımsak

İsteğe Bağlı Sıvı Yağ

Sos İçin:

İsteğe Bağlı Domates

İsteğe Bağlı Sivri Biber

Patlıcanları yıkayıp alacalı soyalım. Her iki ucundan da bir santimlik kapalı yer bırakarak bıçakla çizelim ve ikiye bölerek kızgın yağda kızartalım. Bir tencerede az yağda, kuş başı doğranmış tavuk etini, yemeklik doğranmış soğan, sarımsak ve yeşil sivri biberleri ara sıra karıştırarak kavuralım ve bir tatlı kaşığı salça katıp 1-2 dakika daha kavuralım. Etler yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirelim. Tencereyi ocaktan alalım ve üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip yemeğimizi karıştıralım. Kızarttığımız patlıcanların içini iki ucu kapalı kalacak şekilde kaşıkla çizik yerlerinden kayık gibi oyalım.Üzerlerini domates ve biberlerle süsleyelim. Sıcak suyla ezilen salça ve domates püresini patlıcanların üzerine dökelim. Yemeği patlıcanların üzerindeki domates ve biberler kızarana kadar pişirelim.