



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUKLU KREMALI PATLICAN

3 adet bostan patlıcanı  
600 gr tavuk kuşbaşı  
1 adet kuru soğan  
2 adet domates  
Kızartmak için sıvıyağ  
Kreması için:  
3 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
2,5 su bardağı süt  
1 çay kaşığı muskat  
Tuz  
Karabiber  
En üstüne kaşar peyniri rendesi

Kuru soğanı incecik kıyıp 1/4 paket (65 gr) margarinde yumuşayınca kadar pişirelim.  
Kuşbaşı kesilmiş tavuk etlerini ilave edip ara sıra karıştırmak şartı ile 10 dakika daha pişirelim.  
2 orta boy domatesin kabuğunu soyup, rendeledikten sonra tavuklara ilave edip ağzı kapalı olarak pişirmeye devam edelim.  
Yeterince tuz ve karabiber ve 1 bardak da su katıp domatesler iyice eriyene kadar pişirelim.  
Bostan patlıcanlarını alacalı soyup, uzunlamasına 2'ye kestikten sonra tuzlu suda 15 dakika bekletelim.  
Patlıcanların acısı çıkınca suyunu süzelim, kızgın sıvıyağda renk alıncaya kadar kızartalım.  
Isıya dayanıklı fırın tepsisine dizip tatlı kaşığı ile içlerini ezip, çukurlaştıralım. 2 çorba kaşığı unu, 1/4 paket margarin yağında kokusu çıkıncaya kadar kavurup 2 su bardağı sütü ilave ederek boza kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Yeterince tuz ve 1 çay kaşığı rendelenmiş muskat ilave edip karıştıralım. Pişen tavuk etlerini kevgir yardımı ile sosundan ayırıp, beşamel sosu ilave edip karıştıralım.  
Patlıcanların içine kremalı tavuğu doldurup üzerine ince kesilmiş kaşar peyniri dilimi veya yuvarlak domates dilimi koyalım. Etin kalan sosunu da tepsinin dibine yayıp, önceden ısıtılmış üstten yanan fırında pişirelim.