



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTARLI FIRIN PATLICAN

4 adet patlıcan

İç için:

1 su bardağı mantar

400 gram tavuk kuşbaşı

2 domates

2 soğan

2 sivri biber

1 demet maydanoz

Yarım su bardağı zeytinyağı

Tuz, karabiber, pul biber

Bostan patlıcanlarını ikiye bölüp içlerini oyun, kaynayan tuzlu suda 5 dakika kadar haşlayın ve süzün. İç malzemesi için tavuk etlerini, mantarları yıkayıp doğrayın. Rendelenmiş soğanı da derin bir kabın içine alın. İçine kıyılmış maydanozu, rendelenmiş domatesi ve ince doğranmış biberi ekleyip karıştırın. Son olarak içine baharatlarla beraber ekleyin. Bu iç harcı patlıcanların içlerine doldurun. Daha sonra da tencereye dizin. Hepsini bitirince üzerine sıvı yağ gezdirin. Patlıcanların yarısına gelecek kadar da su ekleyin. Ocak üzerinde kapağı kapalı olarak 45 dakika kadar pişmeye bırakın. Daha sonra üzerine rendelenmiş peyniri ekleyip 5 dakika daha pişirin. Pişince servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.