



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PAPUCAKİ

4 tane patlıcan
2 parça tavukgöğsü
3-4 diş sarımsak
1 avuç doğranmış yeşil biber
Yarım paket krema
1 çay bardağı süt
1 avuç kaşar rendes
3 yemek kaşığı margarin
Tuz

1. Patlıcanları bıçaklayıp fırında közleyelim ve dağıtmadan, bütün halinde soyalım.
2. Sarımsakları ince doğrayıp tavada margarin ile kavurmaya başlayın.
3. Tavukgöğüslerini kuşbaşı doğrayıp sarımsağa ekleyin. Yeşil biberleri de ekleyin. Yemek suyunu bırakınca içine krema, süt ve tuz ekleyin.
4. Patlıcanları fırın tepsisine yerleştirip içlerini karnıyarık gibi açıp içine tavuklu harcı doldurun.
5. Papucakilerin üzerine kaşar rendesi serpip en üste de tavuğun sütlü sosunu dökün ve kaşarlar kızarana kadar fırında pişirin.

