



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PABUCAKİ

Malzemeler:

1 tavuk göğsü
4 patlıcan
4 yeşil soğan
1 kırmızıbiber
1 tane domates
1 fincan süt
Yarım limon
Kaşar peyniri
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Önce patlıcanlar közlenir. Bu arada soğanlar ince ince doğranır. Kırmızıbiberler de önce şeritler halinde ardından küp şeklinde doğranır. Tavuklar kuşbaşı olarak doğranır. Kızgın yağda tavada biraz sotelenir. Ardından sırasıyla sarımsak, kırmızıbiber yeşil soğan ilave edilerek sotelenir. Daha sonra tuz ve limon suyu ilave edilir. Közlenmiş patlıcanlar, fırın kabına dizilip, ortaları çay kaşığı yardımıyla açılır. Sotelenmiş tavuk etleri, patlıcanlara doldurulur. Son olarak üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir, domatesle süslenir. En son olarak her tarafına süt dökülüp fırına verilir.