



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN DİZMESİ

1 kg tavuk göğsü
4 adet patlıcan
1 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar yollu soyulur, 1 santim kalınlığında yuvarlak doğranır. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Tavuk göğüs etleri de patlıcan dilimleri büyüklüğünde doğranır. Yayvan bir tencereye 1 patlıcan, 1 tavuk eti sırasıyla dizilir. Başka bir kaptaki su, salça, tuz ve zeytinyağı bir güzel çırpılır. Yemeğin üzerine gezdirilir. Tencerenin kapağı kapatılır. 35 dakika, orta ateşte pişirilir.