



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PATLICAN KANEPELERİ

1 adet patlıcan
1 adet dolmalık biber
50 gr haşlanmış tavuk göğsü
2 adet haşlanmış taze fasülye
2 çorba kaşığı sarımsaklı yoğurt
50 gr beyaz peynir
1 adet domates
1 çorba kaşığı domates suyu
Kızartma yağı

Patlıcanı soyarak uzunlamasına 3 parçaya ayırın. Biberin çekirdeklerini çıkartıp patlıcanla beraber yağda kızartın. Patlıcanın ilk dilimini tabağa alın. Taze fasülye ve tavuk etini ince uzun doğrayarak sarımsaklı yoğurtla karıştırın. Bu karışımı ilk patlıcan diliminin üzerine yayarak sürün. İkinci patlıcan dilimini üzerine kapatın. Tekrar üzerine domates ve peynir dilimlerini yerleştirin. Son patlıcanı da kapatın üzerine domates suyunu gezdirin.

