



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN OTURTMA

Dilek Girgin

4 Adet Patlıcan
2 Adet Kemksiz Tavuk Budu
1 Adet Soğan
1 Tatlı Kaşığı Salça
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Kırmızı Biber
2 Çay Kaşığı Kekik
Kızartmak İçin Sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyup parmak şeklinde doğrayalım. 10 dakika tuzlu suda bekletip suyunu süzdürelim, kurulayıp sıvı yağda kızartalım. Yağını bırakması için kâğıt havlu üzerine alalım. Soğanı küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında soteleyelim. Küçük küçük doğranmış tavuk butlarını katalım ve sotelemeye devam edelim. Rendelenmiş domatesi ve salçayı da ilave edelim. Tavuklar pişinceye dek soteleme işlemini sürdürürelim. Tuzu, karabiberi, kekiği katalım. Patlıcanları bir bor cama alalım. Tavukları üzerine dökelim. Kızgın fırında 8-10 dakika pişirip servis yapalım.
