



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PATLICAN PAÇASI

500 gr tavuk kalça
3 adet patlıcan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet sivribiber
1 tablet Knorr Tavuk Bulyon
3 adet domates
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı sirke
Bir miktar karabiber
Az su
Bir miktar sıvıyağ (kızartmak için)

Hazırlanışı

1. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp kesin. Sivri biberleri ayıklayıp kıyın. Patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda bekletin. Kızartma tavasında yağı kızdırıp patlıcanları kızartın. Piliç kalçaları kuşbaşı şeklinde doğrayın.
2. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp doğranmış piliçleri kızartın. Piliç etleri renk alınca sivribiberleri ekleyip sote etmeye devam edin.
3. Daha sonra içine doğranmış domatesleri, Knorr Tavuk Bulyon Tableti'ni, kırmızı pul biberi, şeker, sirkeyi ve karabiberi ekleyip karıştırın. Tavukların üzerini geçecek kadar az su ekleyip kısık ateşte pişirin.
4. En son olarak içine kızarmış patlıcanları ilave edip karıştırdıktan sonra sıcak olarak servis edin.

[ML® Patlıcan Paçası için tıklayın](#)