



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN

3 adet tımbul patlıcan
3 parça tavuk gs
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 kahve fincanı süt
3 parça dil peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı tarçın
yarım limon
2 ay kaşığı tuz
1 su bardağı süt
3 yumurta sarısı

Saplı olarak patlıcanları ikiye bölelim, iini oyalım, çıkan ileri limonlu tuzlu suya atalım. Diğer taraftan hazırlanan patlıcanları yumuşayana kadar haşlıyalım. Bir tavaya az miktar zeytinyağı koyalım, çıkan ileri küçük küçük doğrayıp bu yağda pişirelim. Başka bir kaptaki küçük doğranmış tavukları kavuralım, üzerine sarımsak ve tarçın ekliyelim, iyice piştikten sonra, patlıcan ilerini de tavuğun üzerine ekliyelim. Haşlanmış patlıcanları yağlanmış fırın tepsisine dizelim, üzerine yumurta süt, tereyağı karışımından bolca gezdirelim, içine hazırladığımız tavuklu malzemeyi dolduralım. Fırına verelim 15 dakika kadar pişirelim. Fırından çıktıktan sonra üzerine çubuk şeklinde dil peyniri koyalım, bir süre daha fırına verelim.