



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN

4 adet tavuk göğsü
3 adet patlıcan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
1 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon
2 adet sivri biber
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı kekik
6 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir miktar karabiber

Hazırlanışı

1. Harcı için: Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı zeytinyağını kızdırıp daha sonra içine doğranmış sivri biberleri ilave edip sote edin.
2. En son olarak içine doğranmış patlıcanları, kekiği, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, Knorr Toz Tavuk Bulyon'u, suyu, şekerini ve karabiberi koyup bir taşım kaynatın.
3. Sıvı margarini kızdırıp doğranmış tavuk etlerine renk verdirip fırın kabına alın.
4. Tavuk etlerinin üzerine patlıcanlı sosu döküp fırında 10-15 dakika pişirin. Yemeği sıcak olarak servis edin.