



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN

1 kilo tavuk gogsu
6 patlican
3 domates
4 sivri biber
3 dis sarimsak
1-2 kuru soğan
karabiber
kirmizi biber
tuz
kizartmak icin sivi yag

Patlicanlari alaca kesip 1 parmak kalinliginda yuvarlak olarak kesip tuzlu suda bekletip,kizgin yagda kizartiyoruz. Kagit pecetede fazla yaglarinin gitmesi icin bekletiyoruz. Tavuk gogsunu kucuk kupler halinde kesip,kendi yaginda suyu cekinceye kadar kavuruyoruz. Kup kup dogradigimiz soğanlari, sarimsagi ve kestigimiz biberleri ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Biber ve soğanlar diriligini kaybettiginde kup dogranmis domatesleride ekleyip pisirmeye devam ediyoruz. Karabiber, kirmizi biber ve tuzu ekleyip dinlenmeye birakiyoruz. Bir borcama kizaran patlicanlarin yarisini 1 kat dosuyoruz. Arasina hazirladigimiz tavuk icini koyup ustune kalan patlicanlari ekliyoruz. Patlicanlarin ustune domates dilimleriyle susleyip yarim bardaktan fazla su ekleyip firina veriyoruz. Yaklasik 20 dakika 180 -200 derece firinda pisirip servise hazir hale geliyor.