



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN

Elif Korkmazel

300 gram tavuk kıyması
2 adet patlıcan
3 adet sivribiber
1 adet domates
1 adet soğan
Maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
30 gram kaşar peynir

Patlıcanları halka şeklinde kesin fırında 4 dakika kızartın Tavuk kıymasını soğanla birlikte tereyağında 5 dakika kavurun. Üzerine doğranmış sivri biberleri, maydanozu ve domatesi ekleyip ocaktan alın. Sosu için un, tereyağı tavada 2 dakika kavurup üzerine sütü ekleyip karıştırın. Koyulaşınca ocaktan alın. Fırın kabının içine kızartılmış patlıcan ve tavuklu karışımı kat kat dizin. Aralarına beşamel sosu gezdirin. Son katı patlıcan olsun, üzerine de kaşar peynir rendesi serpin ve 200 derecedeki ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.