



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK ETLİ PATLICAN

6 adet orta boy patlıcan
300 gr. kuşbaşı tavuk eti
4 adet sivri biber
3 adet domates
1 adet soğan
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
3 diş sarımsak
1 çay bardağı su
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Tavuk etlerini suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Yağı ekleyip kavurun. Soğan, sivri biber ve sarımsakları doğrayıp ete ilave edin ve beraber kavurun. Beş dakika sonra doğranmış domatesi ve suyu ekleyip kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin. En son kıyılmış maydanoz ve baharatları ekleyin. Patlıcanları alacalı soyup üzerini yağlayın ve 200 derecedeki fırında 20 dakika, ara sıra çevirerek pişirin. Ortasını açıp tavuklu harcı doldurun ve 200 derece fırında 10 dakika pişirin.