TAVUKLU PATLICAN

3 Tavuk göğsü
8 dilim tavuk biftek
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
2 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı ceviz içi
1 çay bardağı soyulmuş antepfıstığı
5 diş sarımsak

Patlıcanların uç kısımlarını kesip halka şeklinde dilimleyin. Acısını almak için tuzlu suda 10 dakika bekletin. Süzüp kağıt havlu ile kurulayın. Patlıcan dilimleri ve eti bir çay bardağı zeytinyağına bulayın. Patlıcan ve etleri teflon tava ya da ızgarada iki taraflı kızartın. Pesto sos için maydanoz ve dereotunu temizleyip kıyın. Sarımsakları soyun. Maydanoz, dereotu, tuz, sarımsak, kalan zeytinyağı, ceviz ve antepfıstığını robotta püre halinde ezin. Servis tabağına üç patlıcan dilimini aralarına et ilave ederek üst üste yerleştirin. Üzerine hazırladığınız pesto sosu gezdirin. Diğer patlıcan kulelerini de aynı şekilde hazırlayın. Domates dilimi ve mısırla süsleyip sıcak veya ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:70468 • adı:Tavuklu Patlıcan • gönderen:merve x • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:25