



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN

2 orba kaşığı margarin
400 gr. kuşbaşı tavuk eti
1 adet soğan
5-6 adet közlenmiş patlıcan
3 sivri biber ve kırmızı biber
4 diş sarımsak
1 ay kaşığı tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı salça

Tavuk etlerini çok ince şekilde, kıyma gibi bıçakla doğrayın ve margarinde beş dakika kadar kavurun. Üzerine rendelenmiş soğanı, sarımsağı ve sivri biberi ekleyip kavurmaya devam edin. Sala, kıyılmış kırmızı biber ve baharatları ekleyin. Közlenmiş patlıcanların ortasını yarıp tavuklu harçla doldurun. Bir bardak kadar su ilave ederek 20 dakika pişirin.