



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN

- 3 adet patlıcan
- 2 parça tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet soğan
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet domates

Yağı tencereye koyun. Soğanı ve biberleri biraz kavurup küçük parçalar halinde doğradığınız tavuk göğsünü ekleyin ve kavurmaya devam edin. Salça ilave edin. Birkaç dk da bu şekilde pişirip patlıcanları ekleyin. Çok az su ilavesi yapın. Patlıcanlar da iyice pişinceye kadar kavurmaya devam edin. Gerekirse su ilavesi yapabilirsiniz. Ocağı kapatmaya yakın tuzunu ayarlayın. Arzuza göre baharat ekleyin.