



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN

1 kilo tavuk but
1 kilo patlıcan
1 adet büyük soğan
2 adet domates
5 adet biber
2 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Tavuk etlerini sotelik etten biraz daha büyük doğrayın. Etlere yaklaşık 10 dakika bekletin. Sonra etleri önce harlı ateşte sonra kısık ateşte su salıp tekrar verene kadar pişirin. Diğer tarafta patlıcanları halka halka doğrayıp tuzlu suda yaklaşık 20 dakika bekletin. Acı suyunu salsın. Daha sonra kurulayıp hepsini kızartın. Kare borcama havlu kağıt serip fazla yağın aldırın. Her kata yeni bir havlu kağıt serin. Pişen tavukların üstüne yağ koyup, yemeklik doğradığınız soğanı ve biberi katın. Onlarda pişince küp küp doğradığınız domatesi de pişirin. Kızarttığınız patlıcanlardan havlu kağıtları ayırın. Tavuk sotenizi üstünüze dökün. Salçayı da bir kasede sulandırıp üstüne dökün. Fırına verin. 180 derecede yaklaşık 30 dakika pişsin.