



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN SARMA

400 gr. kuşbaşı tavuk
2 adet patlıcan
2 çorba kaşığı domates salçası
3 adet sivri biber
1 çay bardağı zeytinyağı
50 gr. kaşar peynir rendesi
Tuz
Karabiber

Patlıcanları uzun dilimler halinde kesip kızartın. Etlere baharat ve yağla harmanlayın. Patlıcan dilimlerinin üzerine tavuk, sivri biber ve az miktarda kaşar peyniri koyup sarın. Üzerine kurdan bastırıp tepsiye dizin. Salçayı bir su bardağı suda açıp üzerine dökün. 190 derecedeki fırında pişirin. Servis tabağına alarak servis yapın.