



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PATLICANLI GÖZLEME

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 küçük paket kuru maya

2 çay kaşığı tuz

Yeterince su

İç için:

3 adet patlıcan

200 gr tavuk eti

2 yemek kaşığı salça

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

100 gr margarin

Malzemelerle hamur yoğrulur ve kabarması için beklet.

Tavuk etini parçala. Patlıcanları küp küp doğra ve kavur. Salça ilave et. Kavurmaya devam et.baharatları ilave et. Bu şekilde iç malzemeyi hazırla.

Hamur kabarcık hamuru aç arasına iç malzemeden koy ve tavada pişir. Pişince üzerine margarin sür.

