



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU PATLICANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 adet patlıcan
2 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber
200 gr. tavuk eti
1 çorba kaşığı un

Pirinçleri yağda kavurun. Rendelenmiş domatesi ekleyip tuzunu ve suyunu da koyarak pişirin. Patlıcanları küp doğrayıp kızartın. Küp doğranmış tavuk etlerini un ve baharatlarla harmanlayıp kızartın. Kek kalıbına tavuk etlerini koyun, üzerine patlıcanları, en üste de pilavı koyup bastırın. Servis tabağına ters çevirip servis yapın.