



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PİLAVLI PATLICAN ÇEVİRME

Elif KorKmazel

3 adet patlıcan
1,5 su bardağı pirinç
2 orba kaşığı tereyağı
200 gram tavuk eti
1 adet sivri biber
Tuz, karabiber
1 ay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su

Tencereye tereyağını koyup tavuk etlerini ince şekilde kıyıp içine atın ve 5 dakika kavurun. zerine ince kıyılmış sivri biberi ve yıkanmış pirinci ilave edip 4 dakika daha kavurun. Sonra içine su koyup kapağı kapalı şekilde 20 dakika pişirin. Bu arada patlıcanları dilim yapıp, yağda kızartın ve fırın kabına döşeyin. zerine tavuklu pilavı koyup kenarlardan sarkan patlıcanlarla kapatın ve 200 derecedeki fırında 10 dakika pişirin. Yemeğı servis tabağına ters çevirip, süsleyip servis yapın.