



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICAN ÇEVİRME

6 ADET PATLICAN
500 GR TAVUK GÖĞÜS ETİ
2 SU BARDAĞI PİRİNÇ
3 ÇORBA KAŞIĞI MARGARİN
1 ADET SOĞAN
3 ÇORBA KAŞIĞI DOLMALIK FISTIK
2 ÇORBA KAŞIĞI DOLMALIK ÜZÜM
KARABİBER
YENİBAHAR
TUZ
KIZARTMAK İÇİN SIVIYAĞ

Patlıcanları uzunlamasına ince dilimler halinde keserek 10 dakika tuzlu suda bekletip süzün. Kurulayıp bol yağda kızartın ve kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektin. Tavuk göğsü etlerini kuşbaşı doğrayın. Soğanı çok ince doğrayıp tavuk etleri ile beraber suyunu çekinceye kadar 1 kaşık margarin ile kavurun. Kalan margarini pilav tenceresinde eritip dolmalık fıstıkları kavurun. Üzüm, yıkanmış pirinç, tuz, karabiber ve yenibaharı ilave ederek pişirip iç pilavı hazırlayın. Bir tencerenin dibini kızarmış patlıcan dilimlerini çiçek şeklinde dizerek kaplayın. Pilavın yarısını patlıcanların üzerine ilave edip bastırarak yerleştirin. Üzerine tavuk etlerini ve kalan pilavı ekleyin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Servis tabağına dikkatlice ters çevirerek alıp üzerini domates, biber, dereotu ve maydonoz ile süsleyerek servis yapın.