



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE LORLU PİLİÇ

Malzeme:

- 2 adet bostan patlıcan
- 2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
- 2 diş sarımsak
- 4 adet tavuk göğüs eti fileto
- 1 adet soğan
- 4 adet salçalık kırmızı biber
- 1/2 paket taze reyhan
- 1 adet limon
- 2 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Patlıcanları ocakta iyice közleyip kabuklarını soyun. Limonun suyunu sıkarak zeytinyağını karıştırın ve közlenmiş patlıcan ile iyice harmanlayın. Tavuk etlerini kuşbaşı doğrayın. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayın. Sıvıyağı tavada kızdırın. Sırası ile sarımsak, tavuk etleri, soğan ve kırmızıbiberi ilave edip soteleyin. Ocaktan alıp lor peynirini ve kıyılmış reyhanı ilave edin. Patlıcanı rulo şeklinde tabağa yerleştirin. İçine malzemeyi ilave edin. Tavuk etleriyle birlikte servis yapın.
