



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT YATAĞINDA KÖRİLİ TAVUK

1 kg patlıcan
2 parça tavuk göğsü
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tane kuru soğan
3 tane yeşil biber
2 tane domates
Yarım yemek kaşığı salça
1 kase sarımsaklı yoğurt (koyu kıvamlı)
1 tutam köri
Pul biber
Tuz

Öncelikle patlıcanlar ocakta közlenir, ben fırında közlenmiş patlıcanı sevmediğim için ocak kirleniyor olsada yinede ocakta közlüyorum. Kabukları soyulur ince ince doğranır ve yarım yemek kaşığı yağ ile tavada biraz çevrilir içerisine tuz ve pul biber atılır.

Tavuk etleri küçük küçük doğranır kalan yağ ve kavrulur, tamamen suyunu çekince ince doğranmış soğan ve biberler konur kavrulmaya devam edilir. Kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesler eklenir biraz pişince salça eklenir karıştırılır ve yarım su bardağı sıcak su eklenerek 15 dk kadar kısık ateşte pişirilir. Tavuğun içerisine körü, pul biber gibi baharatlar koyabilirsiniz.

Servis tabağına közlenmiş patlıcanlar serilir üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür en üstede tavuklar serilir ve maydanozla süslenir.

