



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZENCEFİLLİ TAVUKLU PATLICAN

Eyüp Sevinç

- 4 adet kemer patlıcan
- 3 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 300 gr kuşbaşı doğranmış tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığı tatlı chilli sos
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Patlıcanları alacalı soyun. İri küpler halinde doğrayıp tuzlu suda yarım saat bekletin. Kalın tabanlı çelik bir tencereyi boş olarak ateşe koyun ve kısık ateşte ısıtın. Patlıcanları iyice süzün. Isınmış tencereye zeytinyağını ve patlıcanı ekleyin. Hafifçe karıştırarak patlıcanların hafif kavrulmasını sağlayın. Tavukları, ezilmiş sarımsağı, zencefil rendesini ve pul biberi ekleyip 1 dakika daha kavurmaya devam edin. Ateşin altını iyice kısın. Yarım bardak su ile tatlı chilli sosu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Patlıcanlar yumuşayana kadar 10-15 dakika süreyle pişirin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpererek servis edin.

