



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو آتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## دجاج بيكوز Piliç Beykoz



٢ عدد باذنجان حجم كبد  
٧٠٠ - ٨٠٠ غرام صدر  
١ عدد بصل  
٢ عدد طماطم  
١ ملعقة شاي طحين  
١ ملعقة حلو ملح  
٢ عدد طماطم صغير  
٢ عدد فلفل المحشو  
١ فنجان زيت سائل  
٢ كوب ماء من المياه

- # يقشر الباذنجان وينتظر نصف ساعة في مياه مالحة لأجل اخراج ألم
- # يجزء الباذنجان المصفي إلى أربعة شرائح مثل مسطرة
- # يرمى الدجاج المقطوع على الزيت الباذنجان الباقية ثم يضاف عليها لبصل المقطوع الرقيق ، والطحين ويخلط ، يضاف الطماطم المبشور ، الملح وعاء السخن ، ويطبخ في الحرارة الثقيلة ٢٥ دقائق
- # يوضع الباذنجان المجهزة من قبل على شكل صليب ويضاف في وسطها حرج الدجاج المجهز، يقلق أطراف صليب الباذنجان على تحت تبسي الفرن
- # يوضع على قسم الأعلى أولا شرائح الطماطم بعدها شرائح الفلفل ويضاف في التبسي ١ كوب ماء من مياه ساخنة
- # يطبخ في الفرن ١٨٠ درج ١٥ - ٢٠ دقائق

ملاحظة : يمكن استعمال هذا الطماطم مع اليقطين بدلا من باذنجان