



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Beykoz Hähnchen

Piliç Beykoz



2 große Auberginen
700-800 g Hühnerbrust
1 Zwiebel
2 Tomaten
1 TL Mehl
1 KL Salz
2 kleine Tomaten
2 kleine Paprikaschoten
1 Espressotasse Öl
2 Gläser Wasser

- # Aubergine schälen und für eine halbe Stunde in Salzwasser legen.
- # Die abgetropften Auberginen der Länge nach linealähnlich in vier teilen.
- # Auberginen in erhitztem Öl auf beiden Seiten braten.
- # In dem Restöl der Auberginen die klein geschnittene Hühnerbruststücke durch wenden auf beiden Seiten braten. Dann fein gehackte Zwiebel und Mehl hinzugeben und umrühren. Schließlich Geriebene Tomaten, Salz und warmes Wasser hinzugeben und bei niedriger Hitze ca. 25 mMinuten köcheln lassen.
- # Die zuvor vorbereiteten Auberginenschnitten über kreuz aufeinander legen in die Mitte ein wenig vom Hünnerfleischgemisch geben und die Enden zusammenfalten und mit der Faltseite auf einen Backblech geben.
- # Auf die Oberseite zuerst eine Tomatenscheibe und dann eine Spitzpaprikascheibe legen. In dem Backblech ein Glas warmes Wasser geben.
- # Bei 180 Grad 15-20 Minuten im Backofen backen.

Tipp: Diese Speise kann auch anstelle von Auberginen auch mit Zucchini zubereitet werden.