



Pollo Beykoz

Piliç Beykoz



2 melanzane grosse
700 - 800 gr. petto di pollo
1 cipolla
2 pomodori
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaino di sale
2 pomodori piccoli
2 pepe piccoli di ripieno
1 tazzina d'olio
2 bicchieri d'acque

Dopo aversi sbucciato le melanzane si mettono nell'acqua salata e si fanno aspettare per mezz'ora per farsi perdere la piccante.

Le melanzane filtrate dall'acqua si tagliano come righello.

Le melanzane si fanno girarsi sotto sopra nell'olio.

POi in questo olio che rimasto dalle melanzane si mettono le carne e si girano, poi si aggiungono le cipolle tagliate finemente e farina si miscelano, poi si aggiungono i pomodori trattugliati , sale , l'acqua e si cucina sul basso per 25 minuti.

Le melanzane preparate si inseriscono in attraverse e in mezzo si riempisce la miscela con pollo , i finachi delle melanzane si arrivano parte sotto nel vassoio del forno e si chiude.

Parte sopra si inserisce fetti del pomodoro poi fetti delle pepe e poi nel vassoio si mette 1 bicchiere d'acqua calda.

Si cucina nel forno riscaldato 180 gradi per 15 - 20 minuti.

Nota: Questo piatto si può prepararsi anche con usare la zucca.