



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Курица Бейкоз

Piliç Beykoz



2 крупных баклажана
700-800 гр.куриного филе
1 луковица
2 помидора
Пол чайн.ложки муки
1чайн.ложка соли
2 небольших помидора
2 небольших свежих перца
1 стакан раст.масла
2 стакана воды

- # Баклажаны почистить и положить в солёную воду для того, чтобы не осталось горечи.
- # Воду слить, баклажаны порезать в длину (каждый на 4 полоски).
- # Обжарить на горячем раст.масле с обоих сторон.
- # В это же масло положить куриные кусочки, обжарить с обоих сторон, добавить мелко порезанный лук, муку, тёртые помидоры, соль, горячей воды, все перемешать и тушить 25 минут.
- # Обжаренные баклажаны положить знаком плюс, в середину выложить немного курицы с овощами, края завернуть.
- # Положить на противень краями вниз, на верх положить кусочек помидора и перца, долить 1 стакан горячей воды.
- # Запекать 15-20 минут, при температуре 180.

Это блюдо можно приготовить с кабачком (вместо баклажана).