



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PİLİÇ BEYKOZ



2 Adet iri boy patlıcan
700 – 800 gramlık tavuk göğsü
1 Adet soğan
2 Adet domates
1 Çay kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 Adet küçük domates
2 Adet küçük dolma biberi
1 Fincan sıvıyağ
2 Su bardağı su

- # Patlıcan soyulur, acısının çıkması için yarım saat tuzlu suda bekletilir.
- # Szlen patlıcanlar cetvel gibi dörder parçaya dilimlenir.
- # Patlıcanlar kızgın yağda alt üst edilir.
- # Patlıcanlardan kalan yağa doğranmış piliçler atılıp alt üst edilir, sonra ince doğranmış soğan ve un ilave edilip karıştırılır, rendelemiş domates, tuz, sıcak su eklenir, ağır ateşte 25 dakika pişirilir.
- # Önceden hazırlanmış patlıcanlar çapraz şeklinde konur, ortasına hazırlanan tavuklu harç eklenir, patlıcanın çapraz uçları, fırın tepsisinin altına gelecek şekilde kapatılır.
- # Üst kısmına önce domates dilimi sonra, biber dilimi konur, tepsiyeye 1 su bardağı sıcak su eklenir.
- # 180 derece fırında 15 – 20 dakika pişirilir.

Not: Bu yemek patlıcan yerine kabak kullanılarak da hazırlanabilir.