



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.
- # Süzülen 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, tepsiye 1 su bardağı sıcak su eklenir.
- # 180 derece fırında 15 – 20 dakika pişirilir.

**Not:** Bu yemek patlıcan yerine kabak kullanılarak da hazırlanabilir.