PATLICANLI EN KIZARTMASI

Yarım kg. kemiksiz tavuk eti
3 Adet patlıcan
2 Adet orta boy kuru soğan
5 Adet sivri biber
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Su bardağı su
1 Su bardağı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar çubuklu şekilde soyulur, suda yarım saat bekletilir. Tavuklar uzun uzun kesilir, soğan halka şeklinde doğranır, biberlerin çekirdekleri çıkarılır, birkaç parçaya kesilir.
Acısı çıkan patlıcanlar tuzlu sudan alınır, kurulanır, önce enine 2 ya da 3 parçaya kesilir, sonra boyuna cetvel gibi 1 santim kalınlığında dilimlenir.
Patlıcanlar, teflon tavada bulunan zeytinyağında sadece renk alacak kadar kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.
Aynı yağda tavuk etleri de sadece renk alacak kadar kızartılır. Biberler de birkaç kez çevrilir, yağdan alınır.
Kalan yağda en son soğanlar kavrulur, ancak soğan tam pişirilir.
Bir tencerede kavrulmuş soğanın yarısı konur, üzerine patlıcanların yarısı dizilir, onun da üzerine tavuk etinin yarısı ve biberin yarısı konur. Kalan malzemeler aynı sıra ile üst üste tekrar yerleştirilir.
Bir su bardağı su ile 1 çorba kaşığı domates salçası ve 1 tatlı kaşığı tuz ince karıştırılır, patlıcanlı en kızartmasına gezdirilir.
Yemek, kapağı kapalı olarak orta ateşli ocakta 25 dakika pişirilir, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu yemeğe salça yerine domates konması önerilmez. Çünkü domatesin içerdiği su miktarı domatesin cinsine göre değişir.