



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

## PATLICANLI EN KIZARTMASI



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

- # Patlıcanlar ubuklu Őekilde soyulur, suda yarım saat bekletilir. Tavuklar uzun uzun kesilir, soğan halka Őeklinde 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 kavrulmuŐ soğanın yarısı konur, üzerine patlıcanların yarısı dizilir, onun da üzerine tavuk etinin yarısı ve biberin yarısı konur. Kalan malzemeler aynı sıra ile st üste tekrar yerleŐtirilir.
- # Bir su bardağı su ile 1 çorba kaşığı domates salçası ve 1 tatlı kaşığı tuz ince karıŐtırılır, patlıcanlı en kızartmasına gezdirilir.
- # Yemek, kapağı kapalı olarak orta ateŐli ocakta 25 dakika pişirilir, sıcak olarak servis yapılır.

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