PATLICANLI TAVUK SOTE

Yarım kg. kemiksiz tavuk eti
3 adet patlıcan
2 adet domates
3 adet sivri biber
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker

Patlıcanlar çubuklu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Domateslerin kabukları soyulur, küp şeklinde doğranır. Biberlerin tohumları çıkarılır, iki parmak eninde doğranır. Sarımsaklar kıyılır.
Teflon tencereye zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca iri doğranmış tavuk eti atılır, suyunu bırakana kadar kavrulur.
Üzerine biber ve sarımsak eklenir, fazla yarıştırmadan biber solana kadar pişirilir.
Karışıma domates, tavuk eti büyüklüğünde doğranmış patlıcan tuz ve şeker eklenir. Harlı ateşte 5 dakika kavrulur.
Daha sonra tencerenin kapağı kapatılır, orta – kısık ateş arası konumda yarım saat pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Patlıcanlı yemeklere katılan şeker, patlıcanın kendine özgü acılığını alır.