

Firinda Tavuklu Turlu

Malzemeler

2 tane patlican

2 tane patates

2 tane biber

2 tane domates

1 orta boy kuru soğan

1 tane tavuk göğüs eti

5-6 diş sarımsak

Sivi yağ, tuz, pul biber, karabiber

Yapılışı

Öncelikle patlıcanları alacalı soyup küp şeklinde doğruyoruz. Patates ve domateslerin kabuklarını da soyup küp olarak doğruyoruz. Biberleri de ince bir şekilde doğruyoruz. Soğanları da istediğimiz şekilde doğruyoruz. Sarımsakların kabuklarını soyup 2-3 parçaya ayırıyoruz.

Tavuk etini de yıkayıp yine küp şeklinde doğruyoruz. Tavuk eti yerine kusbasi kırmızı et de olabilir.

Doğradığımız tüm malzemeleri fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Üzerine dilediğiniz kadar sivi yağı, tuzunu, karabiberini ve pul biberini ekleyip mümkünse elimizle karıştırıp fırına veriyoruz. 180 derecede pisiriyoruz. ve turlumuz hazır. ellerimize sağlık