

Haslanmis Tavuklu Karniyarik

Malzemeler

2 orta boy sogan
4 dis sarimsak
5-6 adet yesil sivri biber
3 adet orta boy domates
10 dal maydonoz
Haslanmis 1 adet gogus ve 1 adet baget eti
1'er tatli kasigi kirmizi toz biber, pulbiber
2 cay kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber
5 yemek kasigi zeytinyagi
6 adet kemer patlican
Kizartmak icin yarim su bardagi siviya
1 su bardagi sicak su

Yapilisi

Patlicanlari sadece bir yuzunden serit seklinde soyuyor ve ortasina uzunca cizik atalim.Kizgin yagda arkali onlu kizartalim.Patlicanlari sogumasi icin bekletelim.Bu arada soganlari, sarimsaklari, biberleri kucuk kucuk dograyip zeytinyaginda kavuralim.Uzerine ince kiyilmis (kiyma gibi) haslanmis tavuk etlerini ilave edip 5-6 dakika kavuralim.Ardindan baharatlarini, tuzunu ve domateslerini(kabugunu soyup kup kup dograyarak) ic harca ilave edelim.Domatesler suyunu cekince ocagi kapatalim.Uzerine kiyilmis maydonozu ilave edelim.
Soguyan patlicanlari firin kabina yerlestirip, ortalarina butun ic harci paylastiralim.Uzerine 1 su bardagi sicak suyu ekleyip onceden isitilmis 220 derece firinda kizarip, suyunu cekene kadar pisirelim. AFIYET OLSUN:)