

## Tavuklu Karniyarik

### Malzemeler

4 kisilik  
2 adet ufak tombik patlican  
2 parca gogus tavuk eti  
2 yemek kasigi zeytinyagi  
1 adet kup dogranmis patates  
1 adet kup dogranmis havuc  
Yarim su bardagi haslanmis bezelye  
1 yemek kasigi domates salcasi  
Yarim yemek kasigi biber salcasi  
250 gram mantar  
10 dal dogranmis maydanoz  
Degirmen deniz tuzu, degirmen karabiber  
1 tatli kasigi kekik  
1 tatli kasigi toz feslegen  
Patlicanlari kizartmak icin;  
Ay cicek yagi  
Uzerine;  
1 su bardagi su  
1 yemek kasigi domates salcasi  
2 su bardagi rendelenmis kasar peyniri  
Julyen dogranmis renkli biberler

### Yapilisi

oncelikle patlicanlari ikiye bolup tuzlu suda yarim saat bekletin.  
Tavuklari sotelik olacak sekilde dograyin.  
Zeytin yagini ısıtip tavuk etlerinizi ilave edin ve saldigi suyu cekene kadar kavurun.  
Salcalari ekleyip kavurmaya devam edin.  
Uzerine patates, havuc ve bezelyeleri ekleyin.  
Mantarlari soyup yarim ay seklinde dilimleyin ve tencereye koyun.  
Dogranmis maydanozlari ve baharatlari ilave ettikten sonra, ayni hizaya gelecek sekilde sıcak su ekleyip, tavuklar ve tum malzemeler yumusayana kadar pisirin.  
Patlicanlari yıkayıp suyunu sikin ve kizdirdiginiz yagda iyice kizartin.  
Ortalarini acip iclerine tavuk soteyi ekleyin.  
Firin kabına dizip uzerlerine rendelenmis kasar peynirini paylastirin. Renkli biberlerle susleyin.  
Domates salcasini suda eritip firin kabına dokun ve 170 derecelik firinda kasarlar eriyinceye kadar pisirin.  
Sıcak servis yapin.  
ellerimize saglik