

Tavuklu Patlican Yemegi

Malzemeler

4 Adet patlican

2 adet tavuk gogus eti,1 adet sogan

2 adet domates,biber

Uzerlerine gore kasar peyniri

1 corba kasigi salca

4 su bardagi su

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Yapilisi

Patlicanlar alacali soyularak 10 dakika kadar tuzlu su icinde bekletelim.Onlar beklerken tavuk gogus etlerini kucuk kucuk dograyarak 2 corba kasigi yagda soganlarla birlikte kavuralim.Kavrulduktan sonra baharatlarini ilave ederek kenarda beklemeye alalim.Patlicanlari durulayip kuruladiktan sonra tavada kizartalim.Firin kabina alarak ortadan kestigimiz patlicanlarin arasina harcimizdan koyalik.Salcali suyunu ilave ettikten sonra uzerine domates biber koyarak kurdanla bastiralim.Firinda pismeye yakin kasar peynirlerini koyalik.Kizarinca firindan alalik.