

Tavuklu Saksi Kebabi

Malzemeler

4 adet bostan patlican

2 adet tavuk gogsu

1 adet domates

2 adet soğan

2 adet kapy biber

4 adet yesil biber

1 corba k. salca

2 dis sarimsak

Tuz,karabiber

Siviyag

UZERI ICIN:

Kasar peyniri

Yapilisi

Patlicanlarin saplarini kesin.. Patlicanlari uzunluklarına gore eninden ikiye ya da uce kesin. Patlicanlarin ic kisimlarini bicakla bosaltin. Zeminini kesmemeye ozen gosterin.

Patlicanlari siviyagda kizartin.

Siviyagda yemeklik dogranmis soğan ve sarimsagi kavurun. Kusbasi dogranmis tavuk etlerini de ekleyip sotelemeye devam edin. Salcasini ve biberleri ekleyin. Ardindan domatesi de ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandirin. Tavugu soteledikten sonra tepsideki patlicanlarin iclerine paylastirin. Uzeri icin bir domatesi dilimleyin. Her bir patlicanin uzerine bir dilim domates yerlestirin. Onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisirin. Pismesine yakin firindan cikarin ve uzerine kasar rendesi koyarak firina tekrar verin. Kasarlar eriyince firindan alin.