

Batman Tavuklu Firik Patlıcan

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~304 kcal

Açılış 18/10

Batman tavuklu firik patlıcan tavuk ve firiği patlıcanları bir araya getirerek dumanlı ve doyurucu bir tencere yemeği yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1 su bardağı Firik
- 2 adet Patlıcan
- 2 adet Domates
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Patlıcanları küpler halinde doğrayıp tavada yüzeylerine renk verin.
2. Tavuk göğsünü kuşbaşı kesip patlıcan ekleyin, birkaç dakika soteleyin.
3. Domatesleri doğrayıp tencereye hemen katın.
4. Firik ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapalı 18-20 dakika pişirin.
5. Firik suyunu çekince karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcan önce mühürlemek yemeğin içinde formunu korumasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta kuzu pembesi tabaka halinde dilimleyip üstüne pişme suyundan iki kaşık dökün.

Alerjenler

Gluten