

# Fırınlanmış Patlıcanlı Tavuk Yemeği

**Süre:** 1 Saat 5 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## Malzemeler:

- 500 g tavuk but eti
- 3 orta boy patlıcan
- 2 domates
- 1 kuru soğan
- 2 yeşil biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

## Ön Hazırlık:

Patlıcanları yıkayıp iri küpler halinde kesin; tavuk but etini lokmalık doğrayın. Domates, soğan ve yeşil biberi hazırlayın; çiğ tavuk için ayrı kesme tahtası ve bıçak kullanın. Fırını 190°C'ye ısıtın.

## Servis Önerisi:

Yemeği fırından çıktıktan sonra 5 dakika dinlendirip sıcak servis edin. Sosu tavuk ve patlıcanların üzerine paylaştırın; yanında sade pilav veya ekmek sunabilirsiniz.

## Yapılışı:

### 1. Patlıcanları hazırlayın:

- Patlıcanları iri ve birbirine yakın büyüklükte küpler halinde kesin. Acılığını almak için tuzlayıp 15 dakika bekletin, sonra durulayıp iyice kurulayın.
- Patlıcanları fırın kabına alın; tavuk ve diğer malzemelerle kullanmadan önce yüzeylerindeki suyu alın.

### 2. Tavuk ve sebzeleri çeşnilendirin:

- Tavuk but etini lokmalık doğrayın. Soğanı, domatesi ve yeşil biberleri hazırlayıp salça, zeytinyağı, tuz ve karabiberle karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Çiğ tavukla temas eden gereçleri sebzelerde kullanmayın; karışımı temiz fırın kabına alın.

**3. Fırın kabını düzenleyin:**

- Tavuk parçalarını ve patlıcanları sebzelerin arasına eşit dağıtın. Sıcak suyu kabın kenarından dökün.
- Tavuklar üst üste yığılmasın; böylece parçalar eşit pişer ve sebzeler sosla buluşur.

**4. Fırında pişirip dinlendirin:**

- Önceden ısıtılmış 190°C fırında yaklaşık 35–45 dakika, tavuk pişip patlıcan yumuşayana kadar pişirin.
- En kalın tavuk parçasını keserek kontrol edin; yemeği fırından aldıktan sonra 5 dakika dinlendirin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk parçalarının en kalın bölümünde çiğ görünüm kalmamalı; patlıcanlar çatal batacak kadar yumuşamalıdır. Tepsi çok kurursa kenarından az sıcak su ekleyin; sebzeler dağılmadan fırından çıkarın.

## Saklama:

Yemeği iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabına alın ve iki gün içinde tüketin. Yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez ısıtın; tavuk içeren yemeğin merkezi tamamen ısınmalıdır.

>> **İpucu:** Patlıcanları önceden hafifçe fırınlamak yemeğin fazla yağ çekmeden kıvam almasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı