



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ENGİNAR VE PATLICANLI PİRİNÇ PİLAVI

Enginar ve patlıcanları, doğrayıp yağda, tavada bir miktar çentilmiş soğanla kavurmalıdır. Pilâv nisbetine göre et suyunu kaynatıp bu harçları koymalı. Enginarlar yumuşayınca ve patlıcanlar kıvama gelince pirinci de salmalı. Muayyen 25 pişme dakikasından sonra kızgın tereyağını da üzerlerine gezdirip ve bir müddet sonra karıştırıp kurtararak sıcak yenmelidir.