



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ ARAP PİLAVI

Yarım kg kemeiksiz kuzu kuşbaşı
2 adet patlıcan
3 su bardağı baldo pirinç
4 su bardağı sıcak su
1 su bardağı etsuyu
Yarım su bardağı sıvı yağ

- 1 Eti tencereye koyun. Üzerini iki parmak geçecek şekilde su ekleyin. Etler yumuşayınca kaşar haşlayın. Suyu ile birlikte bekletin.
- 2 Patlıcanları halka halka doğrayın. Üzerine bol tuz serperek yarım saat bekletin. Yıkayıp kuruladıktan sonra kızgın yağda çok hafif kızartın.
3. Yayvan bir tencereye etleri yerleştirin.
4. Üzerine patlıcanları bekletin. Başka bir tencerede 1 saat sıcak suda bekletip yıkadığınız pirinci, yarım bardak sıvıyağla birlikte hafifçe kavurun.
5. Pirinçler şeffaflaşınca patlıcanların üzerine dökün. Tuzunu da ekleyin.
6. Tencerede kalan et suyunu 3 bardak sıcak su ile karıştırın. Malzemelerin olduğu tencerenin kenarından yavaşça dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve pirinçler suyu emene kadar pişirin. Tencerenin ağzını temiz bir bezle kapatın ve 20 dakika dinlendirin.
- 7 Düz bir servis tabağına tencereyi ters çevirerek pilavın şeklini bozmadan boşaltın. Üzerine karanfil tozu serperek servis yapın.