



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICANLI PİLAV

1 kg patlıcan(iri ve kalın tercih edilmeli)
2 su bardağı pirinç
1/2 kg yağsız kuşbaşı et
200 gr haşlanmış ve kabukları soyulmuş kestane
200 gr haşlanmış ve küçük doğranmış mantar
tuz
karabiber
kızartmalık yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı et suyu
2 su bardağı su (sıcak olmalı)

Patlıcanlar alacalı soyulur ve bir parmaktan biraz daha ince uzunlamasına kesilir. Sıvı yağın içine tereyağı eklenir ve patlıcanlar yağ iyice kızınca iyice pembeleşinceye kadar kızartılır. Ne kadar çok kızarırsa o kadar lezzetli olur. Kızaran patlıcanlar kağıt havlu üzerine bırakılır ve fazla yağı çektilir. Bu arada pirinç beyaz suyu tamamen kayboluncaya kadar yıkanır ve kuşbaşı etler iyice haşlanır. Çukur bir borcam yada tencereye patlıcanlar yan yana tüm tencereyi kaplayacak şekilde dizilir. Patlıcanların ince kısımları dışta kalmalıdır. Daha sonra borcama patlıcanların üzerine kuşbaşı etlerin yarısı konur. Bunun üzerine pirincin yarısı eklenir. Pirincin üzerine haşlanmış kestane ve mantar dökülür ve bunun üzerine kalan pirinç eklenir. En üste kalan et konur ve içine arzu edilen miktarda tuz ve karabiber karıştırılmış 2 su bardağı sıcak su ve et suyu eklenir. Daha sonra uçları tencereden sarkan patlıcanlar tek tek kapatılır. Yemek o an tencere içinde bir balkabağı görünümündedir. Daha sonra yemeğimiz önceden iyice ısıtılmış fırında suyu tamamen çekilinceye kadar pişirilir. Fırından çıkınca düz bir tepsiye ters çevrilir ve dilimlenerek kesildikten sonra afiyetle yenir.