



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA PATLICANLI PİLAV

Malzeme

- 2 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 3 su bardağı et suyu
- ½ demet dereotu
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 3 adet patlıcan
- 3 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı sirke
- Üzeri İçin:
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir

Hazırlanışı

1. Dereotunu ayıklayıp, kıyın.
2. Patlıcanları alacalı soyup, küp küp doğradıktan sonra kızartın.
3. Domatesin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
4. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
5. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine ayıkladıktan sonra bir süzgecin içinde nişastası gidene kadar yıkadığınız pirinç ilave edip, az tuz koyduktan sonra pirinçler saydamlaşana kadar kavurun.
6. Daha sonra içine kalan tuzu, karabiberi, kıyılmış dereotunu ilave edip karıştırın.
7. Üzerine en son etsuyunu ilave edip karıştırın, kısık ateşte kapağını açmadan pirinçler göz göz olana kadar pişirin.
8. Pilav pişerken, sosu için küçük bir tencereye doğranmış domatesleri, kıyılmış sarımsakları, şekeri ve sirkeyi koyup karıştırın. Orta ateşte domatesleri pişinceye kadar kaynatın.
9. Sos kıvamına geldikten sonra içine kızarmış patlıcanları ekleyip, karıştırın.
10. Demlenen pilavı karıştırıp, ısıya dayanıklı cam bir fırın kabına alın. Üzerine soslu patlıcanları koyun.
11. En son olarak soslu patlıcanların üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.
12. önceden 185 derecede ısıtılmış fırında peynirler eriyip kızarana kadar 20-25 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin.

[ML® Patlıcanlı Pilav için tıklayın](#)

[ML® Fırında Patlıcanlı Pilav için tıklayın](#)