PATLICANLI PİLAV

Emine Beder

2 SU BARDAĞI PİRİNÇ
2,5 SU BARDAĞI SICAK ET SUYU VEYA SU
1/2 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (KIZARTMAK İÇİN)
4 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN (50 GR.)
2 ORTA BOY SOĞAN
3 ORTA BOY PATLICAN (KEMER PATLICAN)
2 ORTA BOY DOMATES
4-5 SİVRİ BİBER
TUZ
1/4 LİMON SUYU

Pirinçleri ılık, tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletelim. Patlıcanları alacalı soyup boyuna uzun dilimlere keserek tuzlu suda yarım saat bekletelim. Patlıcan dilimlerini yıkayıp kurula-yarak kızgın sıvı yağda arkalı önlü hafifçe kızartıp bekletelim. Bir tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Küçük doğranmış sivribiberleri ve tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri ekleyerek 2-3 dk. daha kavuralım. Tuzunu, biberini-ayarlayıp ateşten alalım. Pirinçleri,nişastası gidene dek birkaç su yıkayarak suyunu iyice süzelim. Bir tencereye tereyağını alıp eritelim. Pirinçleri ekleyip şeffaflaşana dek kavurup ateşten alalım. Patlıcan dilimlerini yuvarlak tabanlı bir tencerenin kenarlarına, bir uçları dışta kalacak ve ortası boş kalacak şekilde yan yana sıralayalım. Ortadaki boşluğa harcı yayalım. Üzerine pirinçleri boşaltarak sıcak et suyunu ekleyip tuzunu ayarlayalım ve ağır ateşte pirinçler suyunu çekene dek pişirelim. Pilavı ateşten alıp 15-20 dk. demlendirerek servis tabağına ters çevirip tencereden çıkaralım ve servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:45675 • adı:Patlıcanlı Pilav • gönderen:gönül bahçesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:42