



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI VE KÖFTELİ ALİ PAŞA PİLAVI

Ümit Usta

500 gram pirinç (3 su bardağı dolusu)
250 gram kıyma
3 adet orta boy patlıcan
1 adet büyük boy domates
2 çorba kaşığı çamfıstığı
6 sap dereotu
J/2 paket margarin
1 adet orta boy kuru soğan
2 dilim bayat ekmek içi
1/2 su bardağı un
60 gram margarin
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

İlk iş olarak, pilavlık pirinçlerimizi ayıklayıp, el dayanabilecek kadar sıcak ve tuzlu suda ıslatalım.

Kuru soğanı soyup, rendeleyelim ve ıslatıp suyunu sıkığımız bayat ekmek içi, kıyma, tuz ve karabiber ile birlikte iyice yoğuralım.

Fındık büyüklüğünde köftecikler yuvarlayıp, içinde un olan bir tepsiye koyalım. Yuvarlama işi bitince, tepsiyi sağa sola sallayarak, unun köftelerin her tarafına bulaşmasını sağlayalım. 60 gram margarin yağında kızartıp, bir tabağa çıkartalım.

Patlıcanları uzunlamasına alaca soyup, 2x2 cm. ebadında kare şeklinde keselim. Bir kaba koyup, bolca tuzlayalım. 15-20 dakika bekletip, bol suda yıkayalım. Suyunu sıkıp sıvıyağda tava yapalım. Bunları da bir tabağa çıkartıp, bir kenara koyalım.

Dereotlarını da yıkadıktan sonra, yapraklarını ayıklayıp, incecik kıyalım.

Sıra geldi pilavı pişirmeye. ıslattığımız pirinçleri, bol su ile berrak su çıkana kadar, 4-5 sefer yıkayıp, süzelim.

Bir tencereye margarin yağını koyup, eritelim. Çamfıstıklarını koyup, kavuralım. Fıstıkların rengi dönüpte" kızarıncı, pirinçleri ilave edip, kavurmaya devam edelim. Pirinçlerin rengi değişip de şeffaflaşınca, kabuğunu soyup incecik doğradığımız domatesi de ilave edelim. 1-2 sefer daha karıştırıp, yeterince tuzu ve suyu verip, tencerenin kapağını kapatalım.

Su kaynayana kadar kuvvetli, su kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çektirelim. Pilavın üzeri göz göz olunca, köfteleri, patlıcanları, yeterince karabiberi ve dereotlarını da pilavı üzerine döküp, tencerenin ağzını kapatalım.

Birkaç dakika sonra da ocağı söndürelim.

15 dakika demlendirdikten sonra harmanlayıp, sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Hazırladığımız köftelerden, patlıcanlardan, dereotlarından ve çamfıstıklarından birazcık ayırırsak, pilavı servis tabağına alınca, üzerini süsleyebiliriz.