



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI ŞEHİRİYE PİLAVI

3-4 adet kemer patlıcan
1.5 su bardağı şehriye
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çorba kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı su
Tuz

Patlıcanları alacalı soyup küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda 15-20 dakika dinlendirin. Suyunu süzüp elinizle iyice sıkın ve zeytinyağında soteleyin. İçine kıyılmış soğan ve kuşüzümü ekleyip sotelemeye devam edin. Tereyağını ve şehriyeyi ilave edip kavurun. Su ve tuz ekleyip ortalama 20 dakika pişirin.