



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI PATLICANLI PİLAV

500 gram kuzu kuşbaşı eti
1 soğan
2 adet patlıcan
1 sap taze soğan
1 dolmalık biber
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kekik
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak
Yarım demet dereotu

Tencereyi ocak üzerinde kızdırın. Etleri içine ekleyip hiç yağ koymadan 5 dakika renkleri dönünceye kadar pişirin. Sebzeleri ve soğanı irice doğrayın. Ayrı bir tencerede zeytinyağında kavurun ve pişen etlerin üzerine boşaltın. Maydanoz sapları, taze kekik, biberiye ve tüm baharatları içine ekleyin. Tencerenin içine sıcak suda beklemiş ve durulanmış pirinç ekleyin. Çok az su ilave ederek pirinçler pişinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Üzerini kıyılmış dereotu ile süsleyip servis tabağına ters çevirin. Etler üste gelecek şekilde servis tabağına dizin.