KIYMALI PATLICANLI PİLAV

Malzemesi
2 su bardağı pirinç
3,5 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı tereyağ
2 adet patlıcan
200 gr. az yağlı, iki defa çekilmiş kıyma
1 adet küçük kuru soğan
1 dilim bayat ekmek içi
1 çorba kaşığı un
1/4 demet maydanoz
1 bardak kızartmalık yağ (patlıcanlar için)
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alacalı soyup boylamasına dörde kestikten sonra bir parmak kalınlığında kuşbaşı doğrayın. Bir bardak yağı kızdırıp patlıcanları hafifçe sarartarak kızartın. Kızaran patlıcanları yağ emici özelliği olan kâğıt bir tabağa çıkartıp-ihk-otarak muhafaza edin.
Kıymaya ıslatılarak sıkılmış bayat etmek içi, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve çok küçük rendelenmiş bir soğan karıştırın. İyice yoğurduktan sonra avucunuzu ıslatarak fındıktan biraz büyük köfteler halinde yuvarlayıp 1-2 kaşık un serpilmiş tabağa koyun.
Yayvan bir tavada yağı hafifçe kızdırarak köfteleri içine atıp hafifçe çevirin ve delikli kepçeyle çıkarın. Köfteleri çıkardığınız tavaya domatesi rendeleyerek koyup bir fiske tuz atıp, kaynatın. Köfte ve patlıcanları bu sosa koyarak, ateşi hafifletin. Kapağını kapatarak 5 dakika daha kaynatın.
Hazırladığınız pilavı ortası oyuk pasta kabına basıp dağıtım tabağına ters çevirin. Ortadaki boşluğa patlıcanlı köfteleri doldurup sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24367 • adı:Kıymalı Patlıcanlı Pilav • gönderen:berzan47 • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:13