



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICANLI PİRİNÇ PİLAVI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
200 gr kıyma
3 Bardak kaynamış su
2 Adet patlıcan
2 Bardak PİRİNÇ

Patlıcanlar minik küpler halinde doğranarak kızartılır ve bir kenara ayrılır. Pilavlık tencereye yağ konur. Kıyma kavrulur. Pirinçler eklenerek kavrulmaya devam edilir. Pirinçler hafif şeffaflaşmaya başlayınca suyu konur, tuzu ayarlanır. Kapağı kapalı şekilde, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişmeye bırakılır. Suyunu çekince tencerenin kapağı açılır, kızartılmış patlıcanlar eklenip harmanlanır ve yine kapağı kapatılarak biraz demlendirilir ve servis yapılır.