KÖRİLİ VE PATLICANLI PİLAV

3 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı pirinç
Yeteri kadar Köri
1 adet kuru soğan
1,5 su bardağı sıcak su
1 adet kemer patlıcanı
1 dal taze defne yaprağı
2 adet yeşil biber
1 su bardağı ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber

1. Patlıcanı uzun ince parçalar halinde doğrayıp 15 dakika tuzlu suda bekletin.
2. Suyunu süzün ve iyice kurulayın.
3. Ayçiçek yağını tavada kızdırın ve kuruladığınız patlıcanları bu yağda kızartın.
4. Kızaran patlıcanları kağıt havlu üzerine alın fazla yağını çektirin.
5. Soğanı küp şeklinde doğrayın ve tavada ısıttığınız margarinle hafif pembeleşene kadar kavurun.
6. Biberleride şerit şeklinde doğrayıp soğanlara ekleyip soteleyin.
7. Defne yaprağınıda karışma ekleyip 1-2 dakika çevirdikten sonra iyice yıkadığınız pirinleri ekleyip kavurun.
8. Üzerine köri, karabiber ve tuzu ekleyin.
9. Sıcak suyunu da ilave edip önce yüksek ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirin.
10. Suyunu çekmeye yakın kızarttığınız patlıcanları ekleyip 1-2 dakika daha pişirip ocaktan alın.
11. Sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:3967 • adı:Körili ve Patlıcanlı Pilav • gönderen:agali • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:38