



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ PATLICANLI PİLAV

Gülay Eşiyok

- 6 adet patlıcan
- ½ paket arpa şehriye
- 250 gr kıyma
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 250 gr kuyruk yağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 2 adet çarliston biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları ocakta ya da fırın ızgarasında közleyin. Kase şeklini alacak biçimde içlerine oyun ve içini kullanmak üzere ayırın. Kuyruk yağın küp şeklinde doğrayın ve kıymayla beraber esmerleşene kadar kavurun. Küp doğranmış soğan, domates ve çarliston biberi kıymayla beraber 15 dakika soteleyin. Arpa şehriyeyi ekleyin ve 5 dakika kavurun. Baharatı, köz patlıcan içlerini, haşlanmış mercimeği suyuyla şehriyeye ekleyin. Üzerine iki parmak çıkacak kadar su koyun ve şehriyeyi yumuşayınca kadar pişirin. İçlerini oyulmuş patlıcanların içine pilavı paylaştırarak servis yapın.

