



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN CİVE (ANTALYA)

4 orba kaşığı margarin
2 ortaboy patlıcan
1 ortaboy sođan
3-4 tane sivribiber
2 ortaboy domates
1/2 çay bardađı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz,pulbiber

Patlıcanları alaca soyup, kp doğrayalım. Tuzlu suda yarım saat bekleterek yıkayıp süzgece alalım ve suyunu szelim. Tencereye margarini koyalım küp doğranmış soğanları pembeleşene dek kavuralım,küçük doğranmış sivribiberleri de koyup 2 dakika daha kavuralım, patlıcanları ekleyip yumuşayana dek kavurmaya devam edelim, domatesleri fındık büyüklüğünde doğrayarak ekleyelim 1 dk. daha kavurup üzerine pirinçleri serpelim ve sebzelerin üzerini aşacak kadar sıcak su koyup tuzunu ve pulbiberide ekleyip pişirelim.Sođuduktan sonra üzerine kıyılmış maydanoz serpererek servis yapalım.