



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
200 gr. dolmalık biber
2 adet domates
4 adet kemer patlıcan
2 kahve fincanı tereyağı
2 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı toz şeker

Yapılışı:

Pirinç ayıklayıp, yıkadıktan sonra 25 dk. ılık suda bekletin. Biber ve domatesleri kuşbaşı doğrayıp, 3 yemek kaşığı sıvıyağda sote edin. Pirinç süzüp, tereyağı ve 3 yemek kaşığı sıvıyağda hafif kavurun. Tencereye ilave edip, tuz ve şekeri serpin. 3 su bardağı et suyunu ekleyip, kapağı kapalı olarak kısık ateşte 20 dk. pişirin. Patlıcanları alacalı soyup, kuşbaşı doğrayın. Tuzlu ve limonlu suda bekletin. Süzüp, sıvıyağda kızartın. Kızarmış patlıcanları ilave ederek karıştırın. Ilık olarak servis yapın.
