



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PATLICANLI PİLAV (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

- 1 büyük patlıcan
- 1 bardak pirinç
- 1,5 bardak kaynar su
- 1 büyük soğan
- 2 tatlı kaşığı doğranmış nane (veya 2 tatlı kaşığı kuru nane)
- 1/4 bardak zeytinyağı
- 1/4 bardak mısırözü yağı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Patlıcanları yıkayın, şeritler halinde soyun ve 2,5 cm kalınlığında halka halka kesin 1/4 bardak mısırözü yağını kızdırın, iyice kızdığıında patlıcanları koyup her iki tarafı iyice kızarana kadar kızartın. Kağıt havlu üstüne çıkartın ve tencerede kalan yağı başka bir kızartma için alın. Soğanları küçük küçük doğrayın, 1/4 bardak zeytinyağı ile tencereye koyup, ateşin üstüne koyun. Soğanlar pembeleşene kadar karıştırın. Bu esnada pirinci yıkayıp suyunu süzdürün ve yağdaki soğanları ekleyin. Tuz, biber, baharatlar ve taze ya da kuru naneyi ekleyerek 5 dakika kadar karıştırıp pişirin. Ateşe dayanıklı (20 cm.lik) bir pyrex tencereye kavrulmuş pirinci koyup üzerine patlıcan kızartmaları yerleştirin ve 1,5 bardaklık kaynar suyu da ekleyerek 10 dakika orta ateşte, 10 dakika da kısık ateşte pişirin. Sonra kapağını açıp iki kat yaptığınız kağıt havluyu yemeğin üstüne koyarak kapağı tekrar kapatın. Servis yapmadan önce 15 dakika dinlendirin.

Not: Bu son 15 dakika kazanılmış zaman olarak bilinir ve pirinci kabartır.