PATLICANLI ZEYTİNYAĞLI PİLAV

500 gr pirinç (ayıklanıp, 30-60 dakika ılık suda bekletilmiş)
500 gr patlıcan (kabukları alacalı soyulup, 1 çay kaşığı tuz atılmış suda bekletilmiş)
1 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
800 gr (4 su bardağı) su ya da et (ya da tavuk) suyu

Patlıcanları tuzlu sudan çıkarıp, kağıt peçete üstünde kurulayarak bir kenara bırakınız.
Zeytinyağın yarısını orta boy bir tavaya koyarak orta ateşte kızdırınız. Patlıcanları, her iki yanları altın sarısı olana kadar, kızartınız. Patlıcanları tavadan alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürdükten sonra, pilav hazırlanana kadar saklayınız.
Pilavı hazırlamak için, ıslatılmış olduğunuz pirinci süzüp, bol suda yıkayınız. Suyunu süzerek ayrı bir kaba alınız. Bir tencerede, kalan yağı orta ateşte kızdırınız. Süzülmüş pirinci tencereye koyup 3-4 dakika, sürekli karıştırarak, kavurunuz. Tuzunu ve suyunu ekleyerek, önce harlı, sonra da orta ateşte 15 dakika pişiriniz. Patlıcanları katıp, 20 dakika daha, çok ağır ateşte pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp kapağını açınız, patlıcanlı pilavın üstünü temiz bir bezle kapatıp, demlenmesi için 15-20 dakika bekletiniz.
Patlıcanlı pilavı, oda sıcaklığında soğuttuktan sonra, bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63619 • adı:Patlıcanlı Zeytinyağlı Pilav • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:23