ZEYTİNYAĞINDAN PATLICAN PİLAVI

250 gram pirinç
1 kaşık çam fıstığı
6 adet patlıcan
1 kaşık kuşüzümü
1 bardak zeytinyağı
Yeteri kadar tuz, baharat ve dereotu
Yarım kilo domates
2 bardak su

Bir kap içinde yağda, kıyılmış soğan kavrulur. Bir saat tuzlu suda kalmış, yıkanmış, temizlenmiş pirinç de biraz kavrulur. Domatesle iki bardak su ilâve edilerek pilav pişirilir. Bir kap içinde patlıcanlar kuşbaşı kesilmiş, tuzlanmış, yıkanmış yağda kızartılır. Pilav suyunu çekmeden patlıcanlar konur ve beraber pişer. Pirincin cinsine göre su az ya da çok konur. Bunu da denemeden sonra bulacaksınız.

ML® Patlıcanlı Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8090 • adı:ZEYTİNYAĞINDAN PATLICAN PİLAVI • gönderen:Rana • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:24