



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALINAZIKLI PİLAV

2 adet bostan patlıcanı  
3 diş sarımsak  
2 adet limonun suyu  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
200 gram kıyma  
1 çorba kaşığı margarin  
Pilav için:  
1 su bardağı pirinç  
2 su bardağı su  
1 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
tuz  
Sosu için:  
1 su bardağı yoğurt  
4 diş sarımsak  
Üzerine:  
1 tatlı kaşığı kırmızı biber  
1 çorba kaşığı margarin

İyice yıkanmış pirinci margarin ve sıvıyağ ile 4 dakika kadar kavurun. Üzerine sıcak su ve tuzu ekleyip önce harlı ateşte sonra kısık ateşte, suyu çekilene kadar pişirin. Bu arada patlıcanları közleyin ve içini çıkarıp bir kaba alın. Üzerine sarımsak, limon suyu ve 4 çorba kaşığı sıvıyağı katıp ezerek karıştırın. Yoğurdun içine dövülmüş sarımsağı koyup karıştırın. Kıymayı 1 çorba kaşığı margarinde 5 dakika kavurun. Servis tabağına önce pilavı koyup ortasını havuz gibi açın. İçine patlıcanlı karışımı dökün. Üzerine yoğurt sosunu, en üste de kavurulmuş kıymayı koyun. Kırmızıbiberi 1 çorba kaşığı margarinde kızdırıp üzerine gezdirin.

