



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALİ PAŞA PİLAVI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik

250 gr kıyma

3 Dal dereotu

3 Adet patlıcan

2 Dilim Bayat Ekmek İçi

Yeterince tuz

Yeterince karabiber

4,5 Su Bardağı sıcak et suyu

1 Adet soğan

1 Adet Domates

2 Çorba Kaşığı dolmalık fıstık

3 Su Bardağı pirinç

Köfte harcını hazırlamak için; ekmeği ıslatıp ufalayın, soğanı rendeleyin. Kıymayı derin bir kaba alıp ekmek içi, soğan, tuz ve karabiber ilave ederek yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve una bulayın. Patlıcanları alacalı soyup küp küp doğrayın. Acısını çıkarmak için tuzlu suda bekletin, süzüp kurulayın. Yağı tavada kızdırıp önce köfteleri sonra patlıcanları kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. 1 yemek kaşığı yağ küçük bir tavada eritip fıstıkları kavurun. Domatesi soyup küp küp doğrayın. Pirinci yıkayıp süzün. 2 yemek kaşığı yağ tencerede eritip pirinci kavurun. Domatesi ekleyip karıştırın. Köfte, patlıcan ve fıstıkları ilave edip harmanlayın. Et suyu ve tuz ekleyip kapağını kapatın. Kaynayınca ateşi kısıp 20 dakika pişirin. Ateşten alıp üzerini kağıt havlu ile örtterek demlenmeye bırakın. İnce kıyılmış dereotu ile süsleyip servis yapın.