



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ALİPAŞA PİLAVI

Gerekli malzeme

6 kişilik

3 su bardağı pirinç

4 çorba kaşığı margarin

3 patlıcan

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 çorba kaşığı tereyağı

6 dal dereotu,

1 domates

4.5 su bardağı sıcak et suyu

Kızartmak için sıvıyağ

Köfte için:

1 soğan

2 dilim bayat ekmek içi

250 gr kıyma

Yarım su bardağı un

Karabiber

Tuz

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 unlanmış tepsiye alın. Tepsiyi sallayarak köftelerin una bulanmasını sağlayın.

Pirinci yıkayıp sıcak tuzlu suda bekletin. Tekrar yıkayıp süzün. Patlıcanı alacalı soyup küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda bekletin. Suyunu süzüp kurulayın. 2 çorba kaşığı margarini tavada kızdırıp önce köfteleri sonra patlıcanları kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin.

Tereyağını tavada kızdırıp dolmalık fıstıkları kavurun. Domatesi soyup küp şeklinde doğrayın. Kalan margarini tencerede eritip pirinci kavurun. Domatesi ekleyip karıştırın. Köfte, patlıcan ve fıstıkları ilave edip hafif karıştırın. Et suyu ve tuz ekleyip kapağını kapatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp pilav suyunu çekene kadar pişirin, ince kıyılmış dereotunu serpip ateşten alın. Üzerine kağıt havlu kapatıp 15 dakika dinlendirin. Harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.