



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALİPAŞA PİLAVI

3 su bardağı pirinç  
1 soğan  
250 gr kıyma  
2 dilim bayat ekmek içi  
Yarım su bardağı un  
3 çorba kaşığı margarin  
3 patlıcan  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
1 domates  
4.5 su bardağı sıcak et suyu  
Kızartma için sıvıyağ  
6 dal dereotu  
Tuz  
Karabiber

Bayat ekmeği ıslatıp ufalayın, soğanı rendeleyin. Kıymayı soğan, ekmek içi, tuz ve karabiber ilave ederek yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve una bulayın.

Patlıcanları küp küp doğrayın. Acısını çıkarmak için tuzlu suda bekletin, süzüp kurulayın. Sıvıyağda önce köfteleri sonra patlıcanları kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin.

Pirinç yıkayıp süzün. 2 çorba kaşığı margarini tencerede eritip pirinci kavurun. Domatesi soyup küp küp doğrayın ve pirince ekleyin. Kalan margarini ayrı bir tavada eritip fıstıkları kavurun.

Köfte, patlıcan ve fıstıkları pirince ekleyin. Et suyu, tuz ve karabiber ilave edin. Kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dakika pişirin, demlenmeye bırakın, kıyılmış dereotu ile süsleyip servis yapın.