



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARAP PİLAVI

1/2 kg kemiksiz kuzu kuşbaşı
2 adet çekirdeksiz patlıcan
3 su bardağı baldo pirinç
4 bardağı sıcak su
Et suyu
1/2 su bardağı sıvıyağ
Tuz
Biraz karanfil tozu

Eti tencereye koyun. Üzerini iki parmak geçecek şekilde su ekleyin. Etler yumuşayınca kadar haşlayın, suyu ile birlikte bekletin. Patlıcanları halka halka doğrayın. Yıkayıp kuruladıktan sonra kızgın yağda çok hafif kızartın. Yayvan bir tencereye etleri yerleştirip, üzerine patlıcanları dizin. Başka bir tencerede 1 saat sıcak suda bekletip yıkadığınız pirinci, yarım bardak sıvıyağla birlikte hafifçe kavurun. Pirinçler şeffaflaşınca patlıcanların üzerine dökün, tuzunu da ekleyin. Tencerede kalan et suyunu 3 bardak sıcak su ile karıştırın. Malzemelerin olduğu tencerenin kenarından yavaşça dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve pirinçler suyu emene kadar pişirin, ağzını temiz bir bezle kapatın ve 20 dakika dinlendirin. Düz bir servis tabağına tencereyi ters çevirerek pilavın şeklini bozmadan boşaltın. Üzerine karanfil tozu serperek servis yapın.

[ML® Hicaz Pilavı için tıklayın](#)[ML® Arap Çorbası için tıklayın](#)