



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAVET PİLAVI

Nohut 1 su bardağı
Su 2 su bardağı
Pirinç 2 su bardağı
Katı yağ 3 çorba kaşığı
Soğan 2 adet
Et suyu 3 su bardağı
Domates 3 adet
Ayçiçek yağı 1 su bardağı
Sivribiber 3 adet
Karabiber 1 çay kaşığı
Patlıcan 4 adet
Tuz yeterince
Kuzu eti 500 gr.

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önce) bol soğuk su ile ıslatarak şişmeye bırakın. Üzerini 2 parmak aşacak kadar su ile tencereye koyun. Bir taşım kaynatıp köpüğünü alarak yumuşayınca kadar haşlayın ve süzdürün. Pirinci ılık suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşınca kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın. Soğanları ince ince kıyın. Domateslerin arkalarına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Küçük küpler halinde doğrayın. Biberleri, saplarıyla tohumlarını temizleyip, ince ince doğrayın. Patlıcanları, sap kısmını alıp, ½ cm. kalınlığında uzunlamasına dilimleyin. Üzerlerine tuz ve biraz su serpin, süzgece koyarak 20 dakika acı suyunu atması için bekletin. Yıkayın ve süzdürün. Eti 2 bardak su ile birlikte başka bir tencereye koyun. Bir taşım kaynatıp köpüğünü alın. Ateşi kısıp, kapağını kapatın. Etlar suyunu çekip yumuşayınca kadar pişirin. Katı yağ ayrı bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Biberleri ve domatesleri ekleyip, 3-4 dakika daha kavurmayı sürdürün. Etlari ve nohutları da katıp, karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Ateşi kısıp, kapağını kapatarak yaklaşık 10 dakika pişirin. Et suyunu bir tencerede kaynatın. Tuzunu ayarlayıp, pirinci salın. Yeniden kaynatıp, ateşi kısın. Kapağını kapatarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Ateşten alın. Fırınınızı 180 C°'ye getirip ısıtın. Ayçiçek yağını tavada kızdırın. Patlıcanları tavaya yerleştirip, her iki yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan çıkarıp üzerine kağıt havlu serilmiş bir tabağa aktarın. Tencerenin ağzına bir kağıt havlu yerleştirin. Kapağını kapatarak yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın. Derin ve genişçe bir kaseinin içine, patlıcan dilimlerini uzunlamasına yan yana dizin. Ortasına hazırladığınız pilavı bastırarak doldurun. Bir Borcam fırın tepsisine ters çevirin. Tepsiyi fırına sürüp, yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından alıp, sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:43514 • adı: Davet Pilavi • gönderen: Yemek Tarifleri • indirme tarihi: 07.04.2025 - 11:21