



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ VE PATLICANLI PİLAV

<https://www.sozcu.com.tr>

2 su bardağı osmancık piring

1 su bardağı su

Sebzeler

Domates

Sarımsak

Patlıcan

Fesleğen

Tereyağı

Sirke

Tuz

Karabiber

Patlıcanları küçük küpler halinde doğrayalım. Pilav tenceresinin içinde 4 yemek kaşığı tereyağında yine küçük küpler halinde doğradığımız soğanlar ile birlikte patlıcanları hafif kavuralım. Bu esnada 2 yemek kaşığı kadar sirkeyi ekleyelim.

Yıkamış piringleri ve 1 su bardağı domates rendesini, tuz-karabiberi patlıcanlı harcımızın içine ekleyip tenceremizi en kısık ateşe alalım.

Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtalım. Taze fesleğeni küçük parçalar halinde sarımsak rendesi ile zeytinyağında 2 dakika kadar en kısık ateşte kızdıralım. Demlenmek üzere altını kısıtığımız pilavımızın üzerine döküp karıştıralım. Temiz bir bez yada havluyu pilav tenceresinin ağzına koyup kapağını kapattıktan sonra 10 dakika kadar demlenmeye bırakalım.

