



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ PATLICANLI PİLAV

### Malzeme:

3 su bardağı pirinç  
1,5 kg. kuşbaşı kuzu eti  
1 soğan  
1 domates  
3 kasık tereyağı  
1 kg. patlıcan  
Tuz  
Karabiber  
Sıvı yağ

### Yapılışı:

Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına bir cm. kalınlığında kesin. Yarım saatten az olmamak şartıyla patlıcanları tuzlu suda bekletin. Patlıcanları sudan çıkarıp iyice kurulayın ve kızgın yağda kızartın. Kızarttığınız patlıcanları kâğıt havlu üzerine koyun. Patlıcanları pilav tenceresine bir kısmı dışarı sarkacak şekilde aralıksız dizin. Tereyağını eritip soğanı ve kuşbaşı etleri kavurun. Tuz ve karabiber katıp 1,5 bardak sıcak su ilâvesiyle etleri kısık ateşte iyice pişirin. Pişen etleri varsa suyundan ayırıp patlıcanların üzerine yayın. Pirinci ayıklayıp yıkayın ve yarım saat kadar sıcak suda bekletin ve suyunu süzün. Pirinci, pişen etlerin üzerine yayın ve sarkan patlıcanları üzerine düzgünce kapatın. Patlıcanların üzerine bir tabak kapatın. 3,5 su bardağı sıcak su ilâvesiyle pilav suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Tencereyi bir servis tabağına ters çevirin ve pasta dilimi keser gibi keserek servis yapın.