



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATLICANLI PİLAV

Koyun eti (kemikli) - - 360 gram
Tuz 3 tatlı kasığı 18 gram
Patlıcan 2 küçük boy 300 gram
Sivi yağ (kızarıncı çektici) 7 yemek kasığı 70 gram
Sogan 2 orta boy 120 gram
Margarin 4 yemek kasığı 40 gram
Domates 1 büyük boy 200 gram
Kara biber 2 tatlı kasığı 4 gram
Su 3 1/2 su bardağı 700 gram

Eti altı parçaya böl, kısık ateste kendi suyu ile 40 dakika pisir, 1 tatlı kasığı tuz ekleyip yumuşayınca değin pisirmeye devam et. Patlıcanı aralıklı soy, 2 santimetreküp irilikte doğra, kızdırılmış değin yağda pembe renkte kızart. Soganı soy, yıka, ince ince doğra, margarinle birlikte tencereye koy, kapagı kapat, kısık ateste ara sıra karıştırarak 4-5 dakika öldür, domatesi yıka, soğanın üzerine rende, kalan tuz, kara biber ve suyu kat, isiterek kaynama derecesine getir. Eti 20-25 santimetre çapında tabanı yuvarlak bir tencerenin ortasına kubbe şeklinde yerleştir. Kenarlarına kızarmış patlıcan dilimlerini sırala. Pirinci yıka, süz, patlıcanların üzerine koy, kaynamakta olan suyu piringli karışımın şeklini bozmadan yavaş yavaş tencereye ekle. Önce orta, sonra kısık ateste suyunu çekene değin 15-20 dakika pisir üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Ters çevirerek servis tabagına al.