



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATLICANLI PİLAV

2,5 su bardağı piring
3 adet patlıcan
400 gram kuşbaşı et
100 gram çiğ badem
20 gram fıstık
2 domates
1 soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tereyağını tencereye alıp eritin. Üzerine piringleri ekleyip rendelenmiş soğanla 5 dakika kadar kavurun. Rendelenmiş domateslerle sıcak suyu üzerine ekleyip kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin. Bu arada patlıcanları dilimleyip yağda kızartın. Etleri de suyunu bırakıp çekinceye kadar kavurup pilavın içine ekleyip karıştırın. Daha sonra kızarmış patlıcanları kek kabına dizin ortasına etli pilavı doldurun patlıcanlarla kapatıp 15 dakika fırında pişirip çıkartın. Servis yaparken kavrulmuş fıstık ve bademlerle süsleyin.