



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATLICANLI ETLİ PİLAV

2 çorba kaşığı margarin
250 gr. bonfile et
2 su bardağı pirinç
2 adet orta boy patlıcan
3 su bardağı su
2 adet domates
yarım demet dereotu
1 su bardağı rende kaşar
kızartmak için sıvıyağ

Patlıcanlar küp şeklinde doğranır, kızgın yağda pembe renkte kızartılır, kağıt havluya çıkarılır. Et kibrit çöpü şeklinde doğranır, margarinde kavrulur. Üzerine patlıcan, yıkanmış pirinç eklenir, 2-3 kez çevrilir, suyu verilir, pişirilir. Pilav fırın kabına dökülür, üzerine sırasıyla küp doğranmış domates, rende kaşar ve kıyılmış dereotu serpilir, 180 derece önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirilir.

[ML® Fırında Patlıcanlı Pilav için tıklayın](#)