PATLICANLI PİLAV (OSMANİYE)

Sahrap Soysal

Malzemeler
750-800 gr kuşbaşı kuzu eti
3 adet orta boy kemer patlıcan
3 su bardağı lüks baldo pirinç
1 adet büyük boy kuru soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
yenibahar
4,5 su bardağı sıcak su (et ya da tavuk suyu kullanmanızı öneririm)
Ayrıca kızartmak için;
1 su bardağı sıvıyağ

Hazırlanışı
Pirinci bol tuzlu kaynar suda en az 40 dakika bekletin.
Eti bir tencereye koyup 7 su bardağı suyla iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın ve ocaktan alın.
Diğer taraftan, patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına dörde bölün ve kuşbaşı et formunda doğrayın. Acı suyunun çıkması için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Sudan çıkardığınız patlıcanları yıkayıp süzün. Bir su bardağı sıvıyağda hafifçe kızartıp bir kenarda bekletin.
Zeytinyağını geniş bir tencereye koyup orta ısılı ateşte kızdırın. Yemeklik incecik doğradığınız soğanı tencereye aktarıp sürekli karıştırarak 3-4 dakika kadar kavurun.
Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave edip karıştırarak 5-6 dakika daha kavurmaya devam edin. Suyu ekleyip tuz, karabiber ve yenibaharı serpiştirin. Kızarmış patlıcanları da katıp karıştırın.
Tencerenin kapağını kapatıp orta ısılı ateşte, pilav suyunu çekinceye kadar pişirin. Suyunu tamamen çekip üzeri göz göz olunca ocaktan alın.
15-20 dakika kadar dinlendirip hafifçe karıştırarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:55745 • adı:PATLICANLI PİLAV (OSMANİYE) • gönderen:cezeryem • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:54