



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
3-4 dal taze kekik
2-3 adet taze soğan
1 yemek kaşığı tahin
3 su bardağı su

Yayvan bir tencerede tereyağını kızdırıp içine doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine yıkanmış pirinçleri, kekiği, kıyılmış taze soğanları, havuçları ve kızarmış patlıcanı ilave edip sote edin.

Daha sonra içine Tavuk Suyu'nu ekleyip karıştırın.

En son olarak içine köz patlıcanı, tahini, limon suyunu, çekilmiş karabiberi ve 3 su bardağı suyu ilave edip kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin.

Demlenen pilavısıcak olarak servis edin.