



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURDA PATLICANLI PİLAV

Malzeme

- 8 adet milföy
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 adet patlıcan
- Kızartmak İçin:
- Ayçiçek yağı
- Pılavı İçin:
- 2 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 3 su bardağı tavuk suyu
- ½ demet dereotu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Patlıcanları alacalı soyup, küçük küpler halinde doğrayın. Patlıcanın hem acısını almak hemde kabukları soyulduktan sonra kararmamaları için tuzlu suda bekletin.
2. Dereotunu ayıklayıp, kıyın.
3. Pılavı İçin: yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine dolmalık fıstıkları ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun.
4. Dolmalık fıstıklar renk alınca, içine ayıkladıktan sonra bir süzgecin içinde yıkadığınız pirinçleri ve az tuz ilave edip, pirinçlerin göbekleri pembeleşinceye kadar kavurun.
5. Pirinçlerin tane tane olması ve renginin beyaz olması için içine bir adet kesme şeker ve birkaç damla limon suyu sıkın.
6. Daha sonra içine kıyılmış derotunu, kalan tuzu, karabiberi ilave edip, karıştırın. En son içine tavuk suyunu ekledikten sonra kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı olarak pirinçler göz göz olana kadar pişirip, pılavı demlendirin.
7. Pılav pişerken, yayvan bir tavada ayçiçek yağını kızdırıp, suyunu sıktığınız patlıcanları kızgın yağda kızartın. Kızaran patlıcanların fazla yağını süzmek için havlu kâğıt serdiğiniz bir tabağa çıkarın.
8. Demlenen pılavı karıştırarak havalandırın. Milföyleri buzluğandan çıkarıp, oda sıcaklığında 5 dakika bekletip, yumuşatın. Milföy hamurunun ortasına önce pılavı koyun. Pılavın üstüne kızarmış patlıcanlardan koyup, hamuru ters köşelerinde kıvrarak kapatın. En son olarak hamuru yavaşça elinizin içinde döndürüp, yuvarlayın. Hamurlu pılavları fırın tepsine dizip, önceden 200 derecede ısıttığınız fırında üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.