



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIM PİLAVI

MALZEMESİ:

2 su bardağı pirinç
1/2 kg. kuşbaşı kemiksiz koyun eti
4 adet patlıcan
1/2 su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı katıyağ
6 su bardağı su
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Tencereye etlerinizi koyup suyunu çektirin. Biraz su ilave edip etlerinizi haşlayın. Yarı pişmiş haldeyken tuzlayın. Etler haşlanınca ateşten indirin. Patlıcanları alaca soyup, tuzlu suda bekletip acısını alın. Daire şeklinde kesip, kızgın sıvı yağda kızartın. Dibi yuvarlak bir tencereye patlıcanları, kenarlarına kadar döşeyin. Haşlanmış etleri tencerenin ortasına öbek yaparak yerleştirin. Yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri et öbeğini ve tencerenin kenarlarına dizdiğiniz patlıcanları bozmadan yavaşça tencereye koyunuz. Tuzunu, biberini ekiniz. Eti haşladığınız sudan altı bardak alıp içinde katıyağ eritip yavaşça tencereye dökünüz. Orta hararetli ateşte suyunu çekene kadar pilavı pişirin. Sakın pilavın suyunu fazla kaynatmayın, çünkü patlıcanların şekli bozulur. Pirinçler suyu tamamen çekince, tencerenin üstüne bir servis tabağı kapatıp ters yüz ediniz. Üstünü bir havlu ile örtüp yarım saat demlendiriniz. Zamanı gelince tencereyi yavaşça servis tabağından alıp, patlıcanlı hanım pilavını ikram ediniz. Çalışan hanımlar, "Buna zaman ister" diye vazgeçmeyin hemen.

Not: Bu pilavın bir başka takdim şekli daha var. Etli pilavınızı pişirin. Patlıcanları kızartın. Bir porsiyonluk bakır veya borcam (Isıya dayanıklı cam) kaselerin içine hafifçe yağlayıp kızarmış patlıcanları dizin, içine henüz pişmiş pilavınızı yerleştirin, servis tabağına alt üst edin. İkram ederken kasenizi servis tabağından alın. Üzerini yeşil zeytin, soğan halkaları ile süsleyip ikram edin.