



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ ETLİ PATLICANLI PİLAV

2 adet patlıcan
3 adet domates
3 adet sivri biber
2 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
250 gr küçük doğranmış hindi eti
3 su bardağı pirinç
1'er çay kaşığı tuz karabiber

Tencereimize yağımızı koyuyoruz. Önce etleri, sonra kuru soğanı, sarımsağı ilave edip birlikte kavuruyoruz. Doğranmış yeşil biberi, domatesi sırasıyla tencereye dahil ediyoruz. Az miktar suyla etleri pişiriyoruz. Verdiğimiz ölçülerle pilavımızı hazırlıyoruz. Kemer patlıcanları uzunlamasına şeritler halinde kesiyoruz. Az yağda kızartıyoruz. Kaseye önce etli harcı sonra sepet gibi patlıcanları diziyoruz. En sona da pilavı dolduruyoruz ve ters çevirip servis yapıyoruz.