İÇ PİLAV

2 adet patlıcan
1,5 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 adet soğan
2,5 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı dolma baharı
Yarım çay kaşığı karabiber
1,5 çay bardağı zeytinyağı
2-2,5 su bardağı sıcak su
Tuz

Alacalı soyup küp küp doğradığımız patlıcanları kızartıp, yağını süzdükten sonra bir kenara alalım.
Önceden sıcak su ile ıslattığımız pirinci, süzüp onu da bir kenara alalım.
Pilavı yapacağımız tencerenin içine zeytinyağının yarısını koyalım.
Dolma fıstığımızı yakmadan pembeleşinceye kadar kavuralım.
Daha sonra soğanları ilave ederek kavurmaya devam edelim.
Rengi dönmeye yakın, daha önceden kızarttığımız patlıcanları ekleyelim.
Tüm malzemeyi 2-3 dakika orta hararetteki ateşte kavuralım.
Yıkanmış ve süzülmüş pirincimizi de ilave edelim.
Bu arada tahta kaşıkla kavurmaya devam ediyoruz
Bu karışıma dolma baharı, karabiber ve tarçını da ekleyelim.
Kavurma işlemimiz bitince üzerine kuş üzümünü ekleyelim.
Hazırlamış olduğumuz sıcak suyu, zeytinyağı ve tuzu da en son pilav harcımıza ekleyip, önce harlı daha sonra kısık ateşe alalım, suyunu çekene kadar pilavı pişirelim.
Üzerine bir sofra bezi örterek 15-20 dakika demlendirelim.
İç pilavımız hazır servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:157167 • adı:İç Pilav • gönderen:Doctor • indirme tarihi:08.05.2024 - 15:51