



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KNORR TAVUK SUYU'NA BABAGANUŞ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 adet Knorr Tavuk Suyu
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 adet patlıcan (kızarmış)
1 adet kuru soğan (yemeklik doğranmış)
1 adet kırmızı dolmalık biber (tavla zarı şeklinde doğranmış)
1 adet sarı dolmalık biber (tavla zarı şeklinde doğranmış)
1 adet yeşil dolmalık biber (tavla zarı şeklinde doğranmış)
3-4 dal taze kekik 1 çay kaşığı kekik
½ çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
1 yemek kaşığı tahin
3 su bardağı (600ml) su
2-3 damla limon suyu
Çekilmiş karabiber

Yayvan bir tencerede ayçiçek yağın kızdırın. İçine doğranmış soğanları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine doğranmış kırmızı, sarı, yeşil dolmalık biberleri ve çok az tuzu ilave edip sote edin. Yıkamış pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra içine Knorr Tavuk Suyu'nu ekleyip karıştırın. En son olarak içine kız patlıcanı, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, tahini, kekiği, kıyılmış maydonozu, limon suyunu, çekilmiş karabiberi ve 3 subardağı suyu ilave edip kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Demlenen Babaganuş Pilavı'nı sıcak olarak servis edin.