



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KNORR TAVUK SUYU'NA HÜNKRAR PİAVI

- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet Knorr Tavuk Suyu
- 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 adet patlıcan (1 adedi küp küp doğranmış ve kızartılmış, 1 adedi közlenmiş ve suyu iyice sıkılmış)
- 1 adet kuru soğan (yemeklik doğranmış)
- 1 adet havuç (haşlanmış, kibrit çöpü şeklinde doğranmış)
- 3-4 dal taze kekik veya 1 çay kaşığı kekik
- 2-3 adet taze soğan (kıyılmış)
- 1 yemek kaşığı tahin
- 3 su bardağı (600ml) su
- 2-3 damla limon suyu
- Çekilmiş karabiber

Yayvan bir tencerede ayçiçek yağını kızdırıp içine doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine yıkanmış pirinçleri, kekiği, kıyılmış taze soğanları, havuçları ve kızarmış patlıcanı ilave edip sote edin.

Daha sonra içine Knorr Tavuk Suyu'nu ekleyip karıştırın.

En son olarak içine köz patlıcanı, tahini, limon suyunu, çekilmiş karabiberi ve 3 su bardağı suyu ilave edip kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin.

Demlenen Hünkar Pılavı'nı sıcak olarak servis edin.