



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖYLÜ PİLAVI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 adet patlıcan
1 su bardağı pirinç
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı et suyu
1 adet küçük soğan
200 gr. kuşbaşı
1 çorba kaşığı sade yağ
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

YAPILIŞI

Patlıcanlar küp şeklinde doğranır. Bir tavada kızdırılan zeytinyağında kızartılıp bir kenara alınır. Bir tencerenin içine tereyağı konulup kızdırılır. Üzerine etler eklenerek renginin değişmeye başlaması ile birlikte ince doğranmış soğan ve sarımsaklar eklenerek sarartılır. Bunun üstüne et suyu ve domates salçası eklenerek bir taşım kaynadıktan sonra üzerine pirinç ve patlıcanlar eklenir. Harlı ateşte 2 dk. ve yavaş ateşte 10 dk. pişirilerek demlendirilip servis edilir.