



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAHLEPLİ PİLAV

<https://www.sabah.com.tr>

20 gram mahlep  
3 adet patlıcan  
1 kg kuşbaşı kuzu eti  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
2 adet soğan  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
3 adet domates  
Yarım kg pirinç  
Yeteri kadar sıcak su  
Tuz  
Karabiber  
Yenibahar  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Önce patlıcanları alacalı soyup, halka şeklinde doğrayın ve acısının çıkması için tuzlu suda 15 dakika bekletip, süzün. Kağıt havlu ile kuruladıktan sonra kızdırılmış sıvı yağda önlü arkalı kızartın. Eti sıvı yağda rengi dönene kadar kavurun. Piyazlık doğranmış soğanı ilave edip, 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin. Üzerine nohudu yayın ve küp doğranmış domatesi ilave edin. Kızartılmış patlıcanları dizin ve tuz, karabiber, yenibahar serpin. Mahlep ile yıkanmış ve süzölmüş pirinci ekleyin. Pirincin kıvamına gelene kadar sıcak su koyun ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Daha sonra servis tabağına ters çevirip çıkarın ve sıcak olarak servis yapın.

