



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KAFESİNDE PİLAV

500 gram kuşbaşı tavuk eti
1 soğan
3 adet patlıcan
1 sap taze soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber, kekik
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak
Yarım demet dereotu

Patlıcanları uzun şeritler halinde kızartıp yağda kızartın. Pilav için, tencereye etleri, yağı ekleyip 5 dakika renkleri dönünceye kadar pişirin. İçine soğanı irice doğrayıp kavurmaya devam edin. Sıcak suda beklemiş ve durulanmış pirinci içine ekleyin. Çok az su ilave ederek pirinçler pişinceye kadar yaklaşık tavuklu pilavı 20 dakika pişirin. Üzerini kıyılmış dereotu ile süsleyin. Servis yaparken kızarmış patlıcanları bir kâsenin içine yerleştirip içine pilavı koyun, tabağını ters çevirin. Kızarmış patlıcanlar üste gelecek şekilde servis tabağına dizin.