



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN ÖRGÜLÜ PİLAV

Sultan İbiş

2 su bardağı pirinç
4 yemek kaşığı sıvıyağ
3 adet patlıcan
250 gr kıyma
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı salça
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber

Önce pilavı pişirilir. 2 adet patlıcanlar küçük küçük doğranıp yağda kızartılır. 1 tane patlıcanı uzun şekilde kesilir kızartılır uzun ince bir şekilde bıçakla kesilir ve örülür küçük küçük doğranan kızaran patlıcanları da kızarttıktan sonra tekrar kıyılır doğranır. Az yağda soğanla kavrulur üzerine kıyma maydanoz ve baharatlar tuz salça eklenir. Kısık ateşte biraz kavurduktan sonra pilavla kenarlarına da örülen patlıcanlarla servis yapılır.

