PATLICAN YATAĞINDA TAVUKLU PİLAV

5 adet patlıcan
2 adet tavuk göğsü
2 bardak pirinç
3 su bardağı su
1 adet soğan
3 adet sivri biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
100 gr yağ
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kekik
1 çay bardağı şehriye

Patlıcanları alaca soyarak boyuna dilimleyip kızartın.
Pirinci yıkayarak sıcak suda yarım saat bekletin.
Bir tencerede soğanı ve biberleri pembeleştirene kadar pişirin.
Pembeleşen soğana küp küp doğranmış tavuk göğsünü ilave edin.
Tavuklar suyunu çekince küp küp doğranmış domatesi ve salçayı ilave edin. Pişikten sonra tuz karabiber ve kekik ilave edin.
Kızarttığınız patlıcanları tencereye dizin. Üstüne tavuk soteyi yayın.
Pirinci süzün ve şehriye ekleyin. Tavuk sotenin üstüne pirinci ekleyin ve patlıcanları kapatın.
Üstüne tabak koyarak su ekleyin ve orta ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Piştikten sonra 15 dk. demlenmesini bekleyin.

© lezzetler.com tarif no:135254 • adı:Patlıcan Yatağında Tavuklu Pilav • gönderen:geldi • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:35