



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI CİVE (ANTALYA)

2 ORTA BOY PATLICAN  
1 ORTA BOY SOĞAN  
3-4 SİVRİBİBER  
2 ORTA BOY DOMATES  
1/2 DEMET MAYDANOZ  
1/2 ÇAY BARDAĞI PİRİNÇ  
1/2 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ  
TUZ

Patlıcanları alaca soyup fındık iriliğinde küp doğrayalım. Tuzlu suda yarım saat bekleterek yıkayıp süzgece alalım ve suyunu süzelim. Tencereye sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Küçük doğranmış sivribiberleri ekleyip 2 dk. daha kavuralım. Patlıcanları ekleyip patlıcanlar yumuşayana dek kavurmaya devam edelim. Domatesleri fındık iriliğinde doğrayarak ekleyelim, 1 d daha kavuralım. Sebzelerin üzerine pirinçleri serpeyim. Sebzelerin üzerini hafifçe aşacak kad sıcak su ekleyerek tuzunu ayarlayalım. Yemeğ ağır ateşte pişirerek ateşten alalım. Soğuttukta sonra üzerine kıyılmış maydanoz serpererek servis yapalım.

[ML© Cive için tıklayın](#)

