



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI DİMYAT PİLAVI

250 gr kuzu kuşbaşı
2 su bardağı pirinç (350 gr - soğuk suyla yıkanmış)
1 paket Knorr Patlıcanlı Pilav Harcı
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
3 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı zeytinyağı (75 ml)
1 su bardağı nohut (haşlanmış)
3 su bardağı sıcak su (600 ml)

Hazırlanışı

1. Yağı kızdırıp etleri kavurun. Pirinci ve salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar kavurmayı sürdürün.
2. İçine Knorr Patlıcanlı Pilav Harcı'nı, nohutunu, pul biberi ve nanenin yarısını koyup karıştırın.
3. Sıcak suyu ilave edip bir taşım kaynatın. Kısık ateşte pişirip demlendirin.
4. Margarini kızdırıp, kalan pul biber ve naneyi ilave ederek beraberce kavurun. Pilavın üzerine gezdirip sıcak olarak servis edin.