



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATLICANLI DOMATESLİ PİLAV

- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 su bardağı pirinç
- 3 adet kamer patlıcan
- 2 adet soğan
- 400 gram kuşbaşı et
- 4 diş sarımsak
- 4 adet domates
- 3 adet sivribiber

Tencerenin içinde önce kuşbaşı doğranmış etleri suyunu bırakıp çekene dek pişirin. zerine yağı döküp kavurmaya devam edin. Patlıcanları alacalı kesip küçük küpler halinde doğrayın. Patlıcanların zerine dizin. zerine domates ve sivribiberleri irice doğrayıp ekleyin. Aralarına sarımsakları serpin. Pirinçleri de üzerine serpin 2 su bardağı su ekleyip, kapağını sıkıca kapatıp kısık ateşte 1 saat pişmeye bırakın. Daha sonra karıştırıp demlendirin. Çok lezzetli olan bu pilavın yanına cacık yapın ve afiyetle sıcak sıcak ikram edin.