



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI FISTIKLI PİLAV

2 adet patlıcan  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 su bardağı pirinç  
3 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
Yarım demet dereotu  
1 çay bardağı kuş üzümü  
4 su bardağı su  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber, pul biber, tarçın kabuğu ve yenibahar

Tencerede zeytinyağı ve tereyağını eritin. İçine soğan ve patlıcanı küp şeklinde doğrayın, tencereye ekleyip 5 dakika kavurun. Fıstıkları, baharatları, kuş üzümünü ve yıkanmış pirinci de ilave edip suyunu verin Suyunu çekinceye kadar kapağı kapalı pişirin.