



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI FISTIKLI PİLAV

1 fincan pirinç
1 iri patlıcan kabuğu soyulmuş iri doğranmış
yarım fincan kıyılmış soğan
3 çorba kaşığı katıyağ
çeyrek fincan kıyılmış maydanoz
çeyrek fincan çamfıstığı
yarım kilo pişmiş kuşbaşısı dana eti
2 fincan et suyu

Eti yağda kavurup bir kenara ayırın. Patlıcanları yumuşayıncaya kadar tuzlu suda haşlayın, suyunu süzün. Soğanları yağda kavurun. Dolmalık fıstığı ve pirinci de ekleyip birkaç dakika pişirin. Et suyunu ilave ettikten sonra tencerenin kapağını kapatıp, altını kısın. Pirinç suyunu çekene kadar (20 dakika) pişirin. Eti maydanozu ilave edin. Afiyet Olsun.