



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KIYMALI PİLÂV

Kullanılacak malzeme (4.5 kişi için):

1 kilo patlıcan,
750 gram yağsız kıyma,
3 bardak pilâvlık pirinç,
3 bardak et suyu,
150 gram tereyağı,
1 bardak zeytinyağı,
1250 gram olgun domates,
50 gram çamfıstığı,
yeteri kadar tuz.

Yapımı;

Patlıcanları alaca denilen biçimde soyduktan sonra ikişer santim kalınlığında yuvarlak dilimlere doğramalı. Bu dilimleri bir tarafa eğik bırakılan büyükçe bir tabağa yanyana yerleştirmeli. Tuzlayıp bir saat kadar böylece bırakmalı. Patlıcanlar acı bir su koyverince bu suyu döktükten sonra patlıcan dilimlerini bol suda yıkayıp kurula, mali.

Tel ızgaralı tava tenceresine zeytinyağını koyup kızdırmalı. Yağ kızınca patlıcan di. limlerini içine atmalı ve nar gibi kızartmalı. Sonra kabı ateşten almalı, tel kafesi havaya kaldırıp yağlarının süzülmesini beklemeli. Bu işler olurken orta boy bir tencereye kıymayı koymalı, tuzlamalı ve bir dakika kadar karıştırarak börttürmeli. Bu süre sonunda tereyağını katmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak kıymayı kavurmaya başlarken çam fıstığını serpiştirmeli. Kıyma hafifçe kavrulunca bunu kaşıkla tencerenin dibine yaymalı. Bunun üstüne zeytinyağı süzölmüş patlıcan dilimlerini yaymalı. Onların üstüne de kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve yuvarlak dilimlere doğranmış domatesi yaymalı. Bun. ların üstüne de yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinci boşaltmalı. Pirincin üstüne bir yemek tabağını ters oturtuktan sonra üç bardak et suyunu boşaltmalı. Kabin ağzını örttükten sonra tencereyi hafif bir ateşe oturtmalı. Tenceredekiler iyice kaynayınca ters oturtulmuş tabağı kaldırmalı. Sadece pirinç kısmını, hafifçe karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını tekrar örtüp daha hafif ateşte pilâvın pişmesini beklemeli. Pirinç suyunu çekince tencereyle ateşin arasına bir saç oturtmalı veya tencereyi mangala alıp kıvılcım ateşine oturtmalı. Tencereyle kapağının arasına da küçük bir peçete yaydıktan sonra 5-10 dakika kadar pilâvın demlenmesini beklemeli. Pilâv demlenince tencereyi yuvarlak bir servis tabağına başaşağı ederek içindekileri bozulmadan oraya aktarmalı. Servis tabağının çevresine bir - iki sivri yeşil biber oturtuktan sonra bu yemeği sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı, isteyenler karabiber de serpebilirler.

[ML® Patlıcanlı Döğün Pilavı için tıklayın](#)