



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI KUZULU PİLAV

- 2.5 su bardağı pirinç
- 300 gr kuzu eti
- 2 domates
- 2 biber
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 5 yemek kaşığı margarin
- 2 defne yaprağı
- 2 patlıcan
- 1 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz karabiber
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Tencereye margarini alın pirinç ekleyin et suyu ve tuz koyup pişirin başka tencerede sıvı yağda doğranmış kuzu etini soteleyin üzerine doğranmış soğan defne yaprağı ve sarımsak ilave edin kavrulduktan sonra üzerine biber ve domates ekleyin aldığı kadar su koyup pişirin uzun doğranmış patlıcanı yağda soteleyin patlıcanı derin kasede kafes olacak şekilde dizin üzerine suyunu çekmiş et koyun onun üzerine pilav koyup kaseyi ters çevirin servis yapın.

