



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI MAKLUBE

4 adet patlıcan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
1 avuç dolmalık fıstık
1 çay kaşığı yenibahar
Tuz
Karabiber

Patlıcanları uzun ince şeritler halinde doğrayıp derin yağda kızartın.

Pilav tenceresine fıstığı ekleyip yağsız bir şekilde renk alıncaya kadar kavurun, renk aldıktan sonra içine tereyağını ilave edin ve eritin.

Yağ eriyince pirinçleri ekleyip kavurmaya başlayın. İyice kavrulduğunda baharatları ilave edin ve 1-2 dakika daha kavurun.

Et suyunu ilave edin ve kapağını kapatın.

Pilav hazır olduğunda üzerine bir bez kapatıp demlenmesi için kenara ayırın.

Patlıcanları kenarlardan sarkacak şekilde bir kaba yerleştirin. İçine pilavı koyun ve patlıcanları kapatıp ters çevirin.

Dilimleyerek servis edin.

