



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI NOHUTLU PİLAV

3 patlıcan
2 su bardağı pirinç
1.5 su bardağı haşlanmış nohut
2 adet tavuk budu
Karabiber
Sıvıyağ
Tuz

Öncelikle tavuk butlarını üzerini geçecek kadar su ile haşlayalım. Haşlanan tavuk butlarını didip bir kaba alalım suyunu da süzelim. Patlıcanı alaca soyup uzunlamasına keselim, tuzlu suda beklettikten sonra az yağda kızartalım. Diğer yanda pilav için sıvıyağda pirinci kavuralım, didilmiş tavuk etlerini ve nohutu da ilave edip üzerini geçecek kadar tavuk suyunu ekleyelim. Tuzunu, karabiberini de ilave edip pişirelim. Suyunu çekince altını kapatıp demlemeye bırakalım. Sonra çukurca bir kaba patlıcanları kenarlara doğru dizelim , üzerine pilavı döküp patlıcanla kaplayalım. Servis tabağına ters çevirip servis yapalım.