



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLAV (OSMANİYE)

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

750-800 gr kuşbaşı kuzu eti
3 adet orta boy kemer patlıcan
3 su bardağı lüks baldo pirinç
1 adet büyük boy kuru soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
yenibahar
4,5 su bardağı sıcak su (et ya da tavuk suyu kullanmanızı öneririm)
Ayrıca kızartmak için;
1 su bardağı sıvıyağ

Hazırlanışı

Pirinç bol tuzlu kaynar suda en az 40 dakika bekletin.

Eti bir tencereye koyup 7 su bardağı suyla iyice yumuşayınca kadar haşlayın ve ocaktan alın.

Diğer taraftan, patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına dörde bölün ve kuşbaşı et formunda doğrayın. Acı suyunun çıkması için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Sudan çıkardığınız patlıcanları yıkayıp süzün. Bir su bardağı sıvıyağda hafifçe kızartıp bir kenarda bekletin.

Zeytinyağını geniş bir tencereye koyup orta ısıda ateşte kızdırın. Yemeklik incecik doğradığınız soğanı tencereye aktararak sürekli karıştırarak 3-4 dakika kadar kavurun.

Yıkayıp süzdüğünüz pirinç ilave edip karıştırarak 5-6 dakika daha kavurmaya devam edin. Suyu ekleyip tuz, karabiber ve yenibaharı serpiştirin. Kızarmış patlıcanları da katıp karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatıp orta ısıda ateşte, pilav suyunu çekinceye kadar pişirin. Suyunu tamamen çekip üzeri göz göz olunca ocaktan alın.

15-20 dakika kadar dinlendirip hafifçe karıştırarak servise sunun.