



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLAV

400 gr. pirinç 3-3,5 bardak
1 bardak zeytinyağı
3 - 3,5 bardak su
2 adet iri patlıcan
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı şeker
1 kahve kaşığı bahar

Pirinç ayıklanıp yıkanır ve bir kaptaki kaynar su içine salınıp soğumaya bırakılır. İnce doğranıp zeytinyağında kavrulmakta olan soğanların içine, ayıklanıp ufak ufak «İri zar taneleri gibi» doğranmış patlıcanlar da atılır. 10 - 15 dakika kadar beraberce kavrulup, sonra su, tuz, bahar ve şeker de ilâve edilip patlıcanlar iyice yumuşayınca kadar «Takriben 10-15 dakika kadar» kaynatılır. Bundan sonra pirinçler süzülüp alınarak ilâve edilir ve iyice karıştırılıp tencerenin kapağı kapanarak hafif ateşte yarım saat pişirilir, yarım saat sonra ateş iyice kısılıp kapağın altına bir peçete konarak dinlendirilir. 10 dakika sonra da ateş söndürülüp soğuyunca, soğuk olarak servis yapılır.