PATLICANLI PİLAV

2 su bardağı baldo pirinci
350 g kemer patlıcan
2/3 su bardağı Ravika zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
2 lt su
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
2/3 çay kaşığı safran
2/3 çay kaşığı sakız (az tuz ile dövülerek ufalanmış)

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile yıkayın ve ardından nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Patlıcanların saplarını kesin, kabuklarını alacalı soyun. 2 cm'lik küpler biçiminde doğrayın. Kaynar tuzlu suya atıp 3 dakika haşlayın. Süzdürerek sudan çıkarın. Bir tencerede Ravika zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanlar iyice esmerleşinceye kadar kavurun. Süzülmüş patlıcanları ekleyerek biraz daha kavurup, suyu, tuzu, biberi, safran ve sakızı katın. Su kaynayınca pirinçleri de atıp biraz karıştırın ve ateşi kısın. Kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 10 dakika pişirin ve ateşten alın. Pişen pilavı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:101492 • adı:Patlıcanlı Pilav • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:17