



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı pirinç
2 kaşık tereyağı
1 kaşık zeytinyağı
2 adet patlıcan
Patlıcanı kızartmak için ayçiçeği yağı
3,5 bardak su
Tuz

Patlıcanları küp küp doğrayın, tuzlu suda en az yarım saat bekletip süzdürün.

Patlıcanları ayçiçek yağında tam pişirmeden biraz kızartın.

Pirinçleri yıkayın, ılık suda yarım saat bekletin ve süzün.

Yağı eritip pirinçleri ve tuzu ekleyin pirinçler şeffaflaşana kadar kavurun

Üzerine sıcak suyu ve patlıcanları ekleyip son kez karıştırın ve kapağını kapatın. 3-4 dakika yüksek ateşte pişirin sonra tencerenin altını kısın suyunu çekinceye kadar pişirin, ateşten alıp dinlenmeye bırakın.

