



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

4 adet patlıcan
2 adet büyük rendelenmiş domates
2 adet soğan
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı zeytinyağı
Taze ve kuru nane
2 adet kesme şeker
Tuz

Alacalı soyup küçük küpler halinde doğradığımız patlıcanları 10 dakika tuzlu suda bekletelim, suyunu iyice süzüp kuruladıktan sonra kızgın yağda kızartalım. Fazla yağın kağıt havlu ile alalım.

Bir tencereye zeytinyağını koyup mutfak robotu ile oldukça küçük doğradığımız soğanları kavuralım. Üzerine rendelenmiş domatesi ekleyip biraz pişirdikten sonra ayıklanıp sıcak suda bekletilmiş pirinçleri ilave edelim. Kavrulan pirinçlerin üzerine kızarttığımız patlıcanları, sıcak suyu ve tuzu ekleyip yaklaşık 15 dakika kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirelim.

Pilavımız pişince ince doğradığımız taze naneyi ve kuru naneyi ekleyip biraz demlendirelim. Ilık ya da soğuk servis edelim.

