



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

Mehtap Altınordu

4 adet patlıcan
2 su bardağı pirinç
2 adet irice domates
2 adet kuru soğan
3/4 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı nane
1 adet kesme şeker
Çeyrek limon suyu
Tuz
Karabiber
4 su bardağı sıcak su

Patlıcanlar minik minik doğranır, tuzlu suda bekletilir. Kuru soğanlar yemeklik doğranır, zeytinyağda kavrulur. Suyu sıkılan patlıcanlar soğanlara katılır, kavrulur. Patlıcanlar kızarıp yumuşayınca kabukları soyulup, küp küp doğranan domatesler ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte domatesler suyunu salana kadar pişirilir. Yıkamış pirinçler ilave edilir, tarçın, yenibahar, nane, şeker, tuz, karabiber, limon suyu katılır. 4 su bardağı sıcak su konulur. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

