



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

2 su bardağı kepekli pirinç
4 patlıcan
1 soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 domates
1 tatlı kaşığı tarçın
1 küp şeker
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Hazırlanışı:

Kepekli pirinci geniş bir kaseye alın. Üzerine sıcak su ilave edip 40 dakika bekletin. Alacalı soyup küp doğradığınız patlıcanları tuzlu suda bekletip acısını çıkartın. Kurulayıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Rendelediğiniz domates ve kızarttığınız patlıcanları ilave edip 2-3 dakika soteleyin. Suyunu süzdüğünüz pirinç, küp şeker, tuz ve kaynar suyu ilave edip pirinçler göz göz oluncaya kadar pişirin. 10 dakika dinlendirip servis yapın.

