



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 adet domates
1 adet orta boy soğan
1 adet tavuk bulyon
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
1 tutam maydanoz (ince kıyılmış)
1 tutam taze nane (ince kıyılmış)
2 su bardağı su
2 adet orta boy patlıcan
Kızartmak için sıvı yağ

Pirinçleri yıkayın ve tuz kattığınız ılık suda yaklaşık 15 dakika dinlendirin.

Patlıcanları alacalı soyun ve küp küp doğrayın. Doğradığınız patlıcanları kızartıp peçete serilmiş tabağa alın.

Soğanı yemeklik doğrayın ve domatesleri rendeleyin.

Tencereye tereyağı ve sıvıyağı alın, üzerine soğanları ekleyip hafifçe pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanların üzerine domatesleri ve bulyonu ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun.

Süzdüğünüz pirinçleri tencereye ekleyip 2 dakika kadar kavurun.

Son olarak 2 su bardağı sıcak suyu ekleyin, karıştırın ve tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin.

Suyunu çeken pilavı ocaktan alın. Kızarttığınız patlıcanları ve kıyılmış nane ve maydanozu tencereye ekleyerek karıştırın.

Tencerenin üzerine bir örtü örtüp kapağını sıkıca kapatın ve 10 dakika kadar demlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.

