PATLICANLI PİLAV

2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 patlıcan
2 soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 su bardağı Yasemin Pirinci
2 su bardağı su
2 domates
1 demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 limonun rendelenmiş kabuğu
Tuz

Patlıcanları şerit şerit soyduktan sonra 1 cm?lik küpler halinde kesip ve tuz ile ovalayın. Ayçiçeği yağında açık kahverengi olana kadar kızartıp kenarda bekletin.
Soğanları ve sarımsakları incecik kıyıp orta ateşte, 3 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte kavurun. Ateşi yükseltip Yasemin pirinci ekleyin. Kaynar suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatın.
Bu arada domateslerin kabuğunu soyun, çekirdeklerini temizleyip suyunu da süzdükten sonra küçük küçük doğrayın.
Pirinç suyunu çekince tencerenin kapağını açın. Ortasına bir delik açıp önceden kızarttığınız patlıcanları, domatesleri, incecik kıyılmış maydanozu ve 1 limonun rendelenmiş kabuğunu yerleştirin.
Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika demlendirin.
Servisten hemen önce 4 yemek kaşığı sızma zeytinyağını gezdirin, dereotunu ilave edin. Karıştırıp ılık veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:138767 • adı:Patlıcanlı Pilav • gönderen:berrin sunal • indirme tarihi:18.04.2024 - 06:47