



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 orta boy patlıcan
1 rendelenmiş soğan
2 kesme şeker
2 çay kaşığı nane
1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı kaynamış su
3-4 damla limon suyu

Patlıcanları alaca soyup, küp küp doğrayın ve tuzlu suda 15 dakika bekletin. Ezmeden sıkıp kurulayın ve kızgın ayçiçeği yağında kızartın. Kağıdın üstüne alarak fazla yağın emdirin. Zeytinyağını tencerede kızdırın, robotta çektiğiniz soğanı öldürerek pembeleştirin. Pirinç, nane, şeker ve tuzu ilave edip kavurun. 2 bardak kaynamış su ilave edip orta harlı ateşte pişirin. 5 dakika sonra kızarmış patlıcanları ilave edip pişirmeye devam edin. Pilav suyunu çekip üstü göz göz çukurlaşınca ocağı kapatın. Pilavı karıştırıp kapağın altına havlu kağıt serip, ılıncaya kadar demlenmeye bırakın.

