



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI PİLAV

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı  
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Tereyağı 8 yemek kaşığı 80 gr.

Soğan 1 orta boy 75 gr. (Sıçan dişi doğranmış)

Patlıcan 1 orta boy 200 gr. (Küp küp doğranmış ve suda 1 tatlı kaşığı tuz ile haşlanmış, süzölmüş)

Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gr.

Su 2 su bardağı 400 ml (Kaynar)

Karabiber ½ tatlı kaşığı 1 gr. (Toz)

Sakız ½ tatlı kaşığı 1 gr. (Toz)

Safran 1 tatlı kaşığı 0,7 gr.

Pirinç 1 su bardağı 180 gr. (Üç kez yıkanmış ve süzölmüş)

Tereyağı tencerede eritilir ve soğan kavrulur.

Patlıcanlar eklenir, bir miktar kavrulur.

Su, tuz, karabiber, sakız, safran ilave edilir.

Pirinç salınır, suyunu çekince tüketilir. Nefis olur.

