



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATLICANLI PİLAV

2 adet kemer patlıcanı
Patlıcanları kızartmak için sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı pilavlık pirinç
3 su bardağı sıcak su
1 adet kuru soğan
1 adet domates
Tuz
Karabiber
1 avuç dolmalık fıstık
Dereotu

Patlıcanlı pilav yapmak için, öncelikle patlıcanlar alaca soyulur.
Küp küp doğranır.
Tuzlu suda, 20 dakika kadar bekletilir.
Daha sonra kurulanır.
Sıvıyağ olan bir tavada, patlıcanlar kızartılır.
Kağıt havlu serili bir tabağa alınarak, fazla yağı çektilir.
Bu arada pirinçler, ılık tuzlu suda bekletilir.
Ardından pilavı pişireceğiniz tencereye, tereyağı ve sıvıyağ aktarılır.
Küçük küçük yemeklik doğranan soğan eklenerek, hafifçe kavrulur.
1 avuç kadar dolmalık fıstık da eklenerek kavurmaya devam edilir.
Domatesin kabuğu soyularak rendelenir.
Kavrulan soğanlara ilave edilir.
Süzdüğünüz pirinçler eklenir.
Kavurmaya devam edilir.
En son kızarmış patlıcanlar, tuz ve karabiber eklenir.
3 su bardağı sıcak su da eklenip, tencerenin kapağı kapatılır.
Önce yüksek ateşte, suyunu çekmeye başlayınca kısık ateşte pişmeye bırakılır.
Pilav suyunu tamamen çekince, demlenmesi için kapağın altına temiz bir kağıt havlu serilir.
Demlenmesi sağlanır.
Patlıcanlı pilavımız servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:157069 • adı:Patlıcanlı Pilav • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:43