



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

Tuğrul Şavkay

450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)

350 gr. kemer patlıcanı

150 gr. zeytinyağı (2/3 su bardağı)

200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)

1 lt. su (4 su bardağı)

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

1/3 çay kaşığı safran

1/3 çay kaşığı sakız (az tuz ile dövülerek ufalanmış)

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Patlıcanların saplarını kesin, kabuklarını alacalı soyun ve 2 cm.'lik küpler biçiminde doğrayın. Kaynar tuzlu suya atıp, 3 dakika haşlayın. Süzdürerek sudan çıkarın.

Bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde esmerleşinceye kadar kavurun. Süzölmüş patlıcanları ekleyerek biraz daha kavurup, suyu, tuzu, biberi, safranı ve sakızı katın.

Su kaynayınca pirinçleri de salıp, bir karıştırın ve ateşi kısın. Kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin ve pilavı ateşten alın.

Pişen pilavı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis yapın.

