



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

2 adet patlıcan
2 su bardağı pirinç
1 adet domates
&şer çorba kaşığı tereyağı ve sıvıyağ
2,5 su bardağı su
3 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Pirinci tuz eklediğiniz ılık suda yarım saat bekletip suyunu dökün. Birkaç kez sudan geçirip iyice süzün. Patlıcanları alacalı soyup küp doğrayın. Acısını almak için tuzlu suda 10 dakika beklettikten sonra yıkayıp kurulayın. Daha sonra sıvıyağda renkleri dönene dek kızartın. Fazla yağını almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Tereyağı ve sıvıyağı bir tencereye alıp kızdırın. Üzerine kabukları soyulup küp doğranmış domates ekleyip kavurun. Su ve tuz ekleyin. Kaynamaya başlayınca pirinci ilave edin. Kapağı kapalı olarak kaynayana dek orta, kaynadıktan sonra kısık ateşte pişmeye bırakın. Suyunu yarı yarıya çekince kızarmış patlıcan ve karabiber ekleyin. Suyunu tamamen çekene dek pişirin. Tencerenin üzerine kağıt havlu kapatıp 10 dakika demlendirin. Yuvarlak ve küçük bir kek kalıbını hafifçe ıslatın, pilavı içine koyup şekillendirin. Servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Maydanozla süsleyerek servis yapın.

