



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLÂV

3 Bardak pirinç
1 Demet dereotu
2 Fincan zeytinyağı
Tuz
2 Patlıcan

Pirinç ayıklanıp üzerine kaynar tuzlu su dökülür. Bir saat bırakılır. Süzülüp tencereye konur ve tahta kaşıkla on dakika kavrulur. Öte yandan patlıcanlar küçük küçük parçalara ayrılıp bir fincan zeytinyağı içinde pem-beleşinceye kadar kavrulur ve yağıyla beraber pirincin bulunduğu tencereye dökülür. Tuz ve üç bardak sıcak su katılarak pişmeye bırakılır. Pilâv suyunu çekince bir demet dereotunu ince ince kıyıp içine karıştırmalı, hafif ateşte yarım saat demlenmeye bırakmalıdır. Soğuduktan sonra sofraya götürmelidir.

[ML@ Barbunyalı Pilav için tıklayın](#)