



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

www.sefabdullahusta.com

2 su bardağı pirinç
2 adet kırmızı kapya biber
2 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tane büyükçe patlıcan
Tuz
Kızartma yağı

Öncelikle pirinçleri sıcak suda bekletiyoruz. Diğer taraftan alaca soyduğumuz patlıcanı uzun tarafından dörde bölüyoruz ve kuşbaşı şeklinde küçük parçalara ayırıyoruz.

Daha sonra patlıcanları tuzlu suda 15-20 dakika bekletiyoruz ki acısı çıksın. Daha sonra sudan alıp, iyice kuruluyoruz ve ısınan tavadaki yağa atıyoruz.

Çok kızartmadan hafif pembe rengi alınca çıkartıyoruz. Pilav tenceresinde yağı kızdırıyoruz. Kızarmış patlıcanları ve 2 bardak sıcak su ekleyip kaynamaya bırakıyoruz.

Pilav demlendikten sonra servis ediyoruz.

