



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICANLI PİLAV

<https://cook.com.tr>

Patlıcan 1 Adet  
Baldo Pirinç 1 Su Bardağı  
Tereyağı 40 Gram  
Kırmızı Biber 1 Adet  
Sıvı Yağ 1 Yemek Kaşığı  
COOK İle Dondurulmuş Et Suyu 1.5 Su Bardağı

1 su bardağı baldo pirinci sıcak suya yatırıp en az 1 saat bekletin. Pilavı pişireceğiniz zaman, suda beklettiğiniz pirinci soğuk suda iyice yıkayıp bol bol durulayın. Durulama işleminde, pirincin beyaz unlu suyundan iyice arınmasına dikkat ederek, 4 - 5 kez yıkayın. Diğer tarafta patlıcanları yıkayıp, küp küp doğrayın. Kırmızı biberi de küçük küçük doğrayıp kızdırılmış sıvı yağda az kızartın. Fazla yağı çekmesi için havlu kağıt üzerine çıkartın. Diğer tarafta, yayvan bir pişirme tenceresinde tereyağı ve sıvıyağı eritip, üzerine pirinci ölçtüğünüz bardak ile 1.5 su bardağı et suyunu (önceden hazırlayıp COOK Buzdolabı torbalarında dondurduğunuz et suyunu kullanabilirsiniz) ilave edip kaynatın. Su kaynadıktan sonra hazırladığınız patlıcanlı harcı da içine ilave edin. Ardından süzdüğünüz pirinci kaynayan karışıma ilave edin. 5 dakika kadar yüksek ateşte kaynatıp, daha sonra en kısık ateşte pişirin. Pirinçler iyice suyunu çektiği anda tencerenin altını kapatıp, üzerine havlu kağıt örtüp demlendirin. 15 dakika kadar demlendikten sonra, tenceredeki pilavı, büyük, ince uçlu bir çatalla (tercihan 3 uçlu büyük tahta çatal), pirinçleri ayırarak birbirine yapıştırmadan, havalandırarak karıştırıp servis yapın.

