PATLICANLI PİLAV

Malzemeler:
3 adet patlıcan
1,5 su bardağı pirinç
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
2,5 su bardağı su
1 su bardağı kızartma için sıvı yağ

Hazırlanışı:
Patlıcanlar yarım santim kalınlığında cetvel gibi doğranır. Kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkarılır. Tencereye sıvı yağ bırakılır, ısınınca kuş üzümü ve çam fıstığı atılır. Fıstık pembeşene dek kavrulur. Daha sonra yıkanmış pirinç atılır 5 dakika kavrulur. Üzerine tuz, karabiber ve su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. 15-20 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir. Kızarmış patlıcanlar uzun kek kalıbına şekilli dizilir, kenarlardan sarkıtılır. Üzerine dinlenmiş ve dikkatlice karıştırılmış pilav hafif bastırarak yerleştirilir. Sarkan patlıcan dilimleri üzeine kapatılır. Pilav önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. 10-15 dakika pişirilir. Fırndan çıkıp, ilk sıcağı gidince servis tabağına ters çevrilir.

ML® Karnabaharlı Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:18173 • adı:Patlıcanlı Pilav • gönderen:elmasiye • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:49