



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı baldo pirinç
3 adet büyük boy patlıcan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 orta boy kuru soğan (yemeklik doğranmış)
2 diş sarımsak (ince doğranmış)
3 su bardağı sıcak tavuk suyu (veya normal su)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
Tuz
Birkaç dal taze nane veya dereotu (süsleme için)

Pirinç bol su ile yıkayıp nişastasını akıtın ve ılık, tuzlu suda 15 dakika bekletin.
Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın ve bir kenara alın.
Bir tencerede tereyağı ve sıvı yağı ısıtın, doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
Sarımsakları ekleyip 1-2 dakika daha kavurun.
Közlenmiş patlıcanları tencereye ekleyin ve birkaç dakika karıştırarak lezzetlerin birleşmesini sağlayın.
Süzülen pirinç tencereye ekleyip 2-3 dakika kavurun.
Sıcak tavuk suyunu, karabiberi, tarçını ve tuzu ekleyip bir kez karıştırın.
Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte, pilav suyunu çekene kadar pişirin.
Pilav demlendikten sonra taze nane veya dereotu ile süsleyerek sıcak olarak servis yapın.

