



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

- 1 patlıcan
- 2 domates
- 2 kaşık tereyağı tuz
- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı et suyu
- 3 çarliston biber

Pirinçi ayıklayıp tuz ile bir kaba koyun. Üstüne örtecek kadar sıcak su koyun. Soğuyunca yıkayıp, süzdürün. Patlıcanı küçük doğrayın. Tuzlu suya koyarak acısı çıkınca sıkıp pilav tenceresine koyun. Yağ da ilave ederek buna ince doğranmış çarliston biberi koyup bir müddet kavuran. Daha sonra kabukları soyulup, ince kıyılmış domates de ilave edip bir müddet daha pişirin. Domatesler yumuşayınca sıcak su ve pirinç ilave edip karıştırılıp ağır ateşte suyu çekinceye kadar pişirin.

[ML® Bohçada Pilav için tıklayın](#)
