



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI PİLAV

2 patlıcan  
2 domates  
2 su bardağı pirinç  
3 su bardağı et suyu  
3 çarliston biber  
1 demet dereotu  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı yeni bahar  
1 tatlı kaşığı kekik  
2 kaşık tereyağı  
Tuz

- 1- Pirinç ayıklanıp, tuz ile karıştırılıp bir kaba konur. Üstüne örtecek kadar sıcak su eklenir. Soğuyunca yıkanıp süzdürülür.
- 2- Patlıcanlar küçük küçük doğranır. Tuzlu suya konarak acısı çıkınca sıkıp pilav tenceresine alınır. İnce kıyılmış çarliston biber ile birlikte yağda bir müddet kavurulur.
- 3 Soğan doğranır. Daha sonra kabukları soyulup, ince kıyılmış domates de ilave edilip, bir müddet daha pişirilir.
- 4- Domatesler yumuşayınca sıcak su ve pirinç ilave edilip ağır ateşte suyu çekinceye kadar pişirilir.
- 5- İnce doğranmış dereotu, tarçın, kimyon, yenibahar ve kekik ekilip iyice karıştırılır. Üzeri kapatılıp dinlendirilir.

Kot: Baharatları kullanmak arzuya bağlıdır.

---