



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLAV

Malzemeler:

3 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 kilo patlıcan
1 büyük soğan
Kızarma için sıvıyağ
5 tatlı kaşığı şeker
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı dolma baharı
Yarım çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kıyılmış dereotu
Bir tutam tuz

Yapılışı:

Pirinçler ayıklanıp yıkandıktan sonra bir kaba koyularak üzerini kapatacak kadar sıcak tuzlu suda su soğuyana kadar bekletilir. Patlıcanlar uzunlamasına yol yol soyulup dörde bölünür ve küp küp doğranır. Bol tuzlu suda 15-20 dk. kadar acısı çıkana kadar bekletilir. Daha sonra bol suyla yıkanarak kurulur. Kızgın yağda hafifçe pembeleşene kadar kızartıldıktan sonra süzgece alınıp yağı süzdürülür. 3 su bardağı su derince bir tencereyle ateşin üzerine koyularak kaynatılır. Su kaynadıktan sonra içine bir kaşık yağ yada bir çay bardağı sıvıyağ ile tuz ve şeker ilave edilerek iyice karıştırılır. Daha sonra pirinç ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Pirinç suyunu çekince içine dolma baharı, nane, dereotu, karabiber ve patlıcanlar ilave edilerek karıştırılır ve pilav demlenmeye bırakılır.