



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

MALZEMESİ:

3 bardak pirinç
2 adet patlıcan
1 demet dereotu
zeytinyağı
3 su bardağı su
tuz

Pirinci sıcak tuzlu suda 1 saat bekletin. Pirinci süzüp kızgın yağda 10 dakika kavurun. Patlıcanları küçük küçük doğrayıp, kızgın yağda pembeleştirdikten sonra pirincin üzerine yağıyla boca edin. Suyu ve yeterince tuz ekleyip, pilav suyunu çekinceye kadar pişirin. Suyunu çekince kıyılmış dereotunu içine karıştırıp dinlendirin. İsterseniz soğukta yiyebilirsiniz.