



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.