



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATLICANLI PİLAV

2 ay kaşığı Tat Salça  
3 adet patlıcan  
300 gr pilavlık pirinç  
100 gr Sek Tereyaęı  
Kızartmalık yağ  
Su  
Tuz  
Karabiber  
Yenibahar  
Tarçın

Patlıcanları küçük küçük doğrayıp kızartınız. Kağıt bir havlunun üstüne alıp fazla yağlarının süzülmesini sağlayınız. Dięer tarafta pirinci ılık suda yıkayıp sznz. Tencerenin içinde tereyağını eritiniz, tuz, karabiber, yenibahar, tarçın, Tat Salça, patlıcan ve pirinci ekleyip üstünü kapatacak kadar da su ilave ediniz ve pilavınızı pişirmeye bırakınız.

[ML@ Patlıcanlı Pilav için tıklayın](#)