



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLAV

Malzemesi

3 su bardağı baldo pirinç

4 su bardağı et suyu

3 patlıcan

2 domates

4-5 dal dereotu

Kızartma için sıvıyağ

2 çorba kaşığı margarin

Yarım limon suyu

Tuz

Pirinci yıkayıp süzün ve derin bir kaba alın. Limon suyu, tuz ve üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip yarım saat bekletin.

Patlıcanları soyup küçük küpler halinde doğrayın. Acısını almak için üzerine tuz serpip bekletin. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın, dereotunu ince ince kıyın.

Sıvıyağı geniş bir tavada kızdırın. Patlıcanları yıkayıp kurulayın ve yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Pirinci bol suda yıkayıp suyunu süzün.

Margarini tencerede eritin. Pirinci ekleyip kavurun. Domatesi ilave edip 4-5 dakika kavurmayı sürdürün. Et suyu ve tuzu ilave edin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve pilav suyunu çekinceye kadar pişirin.

Patlıcanları ve dereotunu ekleyip harmanlayın. Üzerini kağıt havlu ile örtüp 10 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.