



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI PİLAV

### MALZEMELER

Pirinç 1,5 su bardağı  
Et suyu 2 su bardağı  
Kemer patlıcanı 3 adet  
Zeytinyağı 3 kaşık  
Kuru soğan 1 adet  
Dereotu 1 demet  
Karabiber 1 çay kaşığı  
Kızartma için sıvı yağ  
Tuz

### YAPILIŞI

Kemer patlıcanları alaca soyun. Önce 1,5 cm kalınlığında doğrayıp, daha sonra bunları dörde bölün. Acı suyunun çıkması için bol tuzlu suya atın. Yarım saat kadar beklettikten sonra bol suda tuzu gidene kadar yıkayın. Kızartırken yağın sıçramaması için, bir havlu ile ezmeden iyice kurulayın. Patlıcanlar yumuşayıp pembeleşince kadar, bol sıvı yağda kızartın. Yağını çekmesi için gazete kağıdı üzerine çıkarıp, soğumaya bırakın. Daha önce ıslatılmış, tuzlu suda bekletilmiş pirinçleri süzerek iyice yıkayın. 3 kaşık yağda soğanın kavurması bitince, buna pirinci ilave edip, kavurmaya devam edin. Pirinçler tane tane olunca, iki bardak kaynar su katın. Pilavın yüzeyi gözenekler haline gelince ateşi iyice kısın. 5 dakika böyle pişirdikten sonra ateşi tamamen söndürüp, kapak kapalı olarak demlendirin. Pilavı iyice karıştırarak servis tabağına alın ve üzerine patlıcanları yayıp, dereotlarını serpin.