



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI PİLAV

Malzemeler :

Pirinç 2 Su Bardağı

Komili Riviera zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı

Patlıcan 2 Adet

Su 3,5 Su Bardağı

Tuz

Patlıcanları kızartmak için :

Komili Riviera zeytinyağı 3 Çay Bardağı

YAPILIŞI:

1-Patlıcanları alacalı soyup, fındık büyüklüğünde doğrayın.

2-Bol tuzlu suda yaklaşık yarım saat beklettikten sonra, iyice yıkayın ve kurulayın.

3-Pilavın yağından ayrı olarak bir tencereye Komili Riviera zeytinyağını koyup, patlıcanları kızartınız.

4-İstediğiniz şekilde "kavurma veya ıslama " metoduyla pilavı yapın.

5-Pilav suyunu çektikten sonra patlıcanları katıp, bir defa karıştırın.

6-Beraberce yarım saat dinlendirip, servis tabağına boşaltıp, ılık olarak servis yapın. Bölünmüş zeytinler dizerek süsleyin ve servis yapın.