



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLAV

Malzemeler :

Pirinç 2 Bardak

Komili Riviera zeytinyağı ½ Su Bardağı

Tavuk suyu 3 Su Bardağı

Patlıcan 2 Adet

Soğan 1 Adet

Ayçiçek yağı 1/2 Bardak

Dereotu ½ Demet

Tuz,

YAPILIŞI:

1-Pirinç dinlendirmek için 4 kaşık tuz ekleyin. Üzerini dört parmak geçecek kadar ılık su koyup bir kaç saat dinlendirin. Dinlenen pirinçlerin suyunu süzüp nişastalarını atması için bol su altında 3-4 kez yıkayıp süzün.

2- Patlıcanların kabuklarının tamamına yakını soyun. Uzunlamasına kestikten sonra ufak ufak küp şeklinde doğrayın. Patlıcanların üzerine tuz serpip 15 dakika dinlendirin. Dinlenen patlıcanları yıkayıp süzün. Patlıcanları mutfak havlusuna yayıp kurulaşın.

3-Soğanı küçük küçük doğrayın.

4- Patlıcanları kızgın yağda karıştırarak veya tavayı sallayarak kızartın. Delikli kepçe ile kağıt havlu üzerine çıkartarak yağın süzdürün.

5-Et suyunu bir taşım kaynatın.

6-Tenrecede Komili Riviera zeytinyağını kızdırın. Soğanı katıp bir kaç kez çevirin. Tahta kaşıkla karıştırarak pirinci 4-5 dakika kavurun. Sıcak et suyunu ve tuzu ilave edip, karıştırın, 2-3 dakika harlı ateşte kaynattıktan sonra altını kısın.

7-Kızarmış patlıcanları ilave edip bir kere daha karıştırın. Kapağını kapatıp ağır ateşte pirinçler suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirin.

8- Pilav pişince ateşi kapatıp kapağını açarak üzerine kağıt havlu örtün. Tekrar kapağını kapatarak 20 dakika demlenmeye bırakın. Pilavı servis tabağına çıkarın. Üzerine dereotu serperek sıcak olarak servis edin.