PATLICANLI PİLAV

MALZEMESİ
Yarım kilo pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
4 bardak su
2 çorba kaşığı fıstık
2 çorba kaşığı kuş üzümü
2 adet patlıcan
1 rendelenmiş soğan
tuz
biber

YAPILIŞI
Patlıcanları soyunuz, küçük yuvarlak dilimler halinde kesiniz. Tuzlu suda bırakınız ve süzünüz. Yağda kızartınız. Bir tabağa alınız. Sıcak suda 20 dakika bırakılmış pirincin suyu süzülerek çıkartılır. Tencere içindeki kalan yağda rendelenmiş bir soğan, pirinç ile hafif kavrulur. Tuz, biber, fıstık, üzüm ilâve ediniz. Üç buçuk bardak su koyunuz ve pişiriniz. Piriç suyunu çekmek üzereyken kızartılmış patlıcanları ilâve ediniz. Sıcak olarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:46533 • adı:PATLICANLI PİLAV • gönderen:ikona • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:09