



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

Malzemeler:

½ kg şişlik et
50 gr tereyağı
1 adet soğan
1 adet domates
1 çorba kaşığı YONCA Domates Salçası
1 kg patlıcan
2 su bardağı YONCA Mısır Yağı
3 su bardağı pirinç
1 fincan arpa şehriye
yeteri kadar tuz
karabiber.

Hazırlanış:

Üç bardak pirinci, üç bardak sıcak su ile ıslatarak iki saat bekletin. Patlıcanları, bir santimetre kalınlığında uzunlamasına dilimleyin ve bir saat tuzlu suda bekletin. Patlıcanları sudan çıkartıp kurulayarak kızdırılmış YONCA Mısır Yağı'nda kızartın. Kızarttığınız ve yağını aldığınız patlıcanları pilav tenceresine; bir kısmını tencerenin dibine getirerek ve bir kısmını da tencerenin dışına sarkıtılmak üzere boşluk bırakmaksızın yan yana dizin. Etleri YONCA Mısır Yağı'nda beş dakika kavurun, sonra küçük küpler şeklinde doğranmış soğan ve domates ile birlikte iki dakika çevirin. YONCA Salça, tuz, biber ve beş bardak su ilave edin. Hafif ateşte pişirin. Etleri kevgirle alıp patlıcanların üzerine yayın. Ardından, haşlanmış pirinci ve çiğ arpa şehriyeyi karıştırın. Tencerenin dışına sarkıtılan patlıcanları pirincin üstüne kapatın. 4-5 bardak pişirdiğiniz etin suyundan koyup pilavı kısık ateşte pişirin. Pilav pişince düz bir tabağa ters çevirin. Pasta dilimi gibi keserek servis yapın.