



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI PİLAV

### Malzemeler

5 adet küçük boy patlıcan  
1 adet domates  
2 bardak pirinç  
3 bardak su  
1 çay bardağı sıvı yağ  
tarçın  
tuz  
karabiber.

### Yapılışı

Pirinçler sıcak suda demlenir. Patlıcanlar pijamalı kesilir, 1/2 cm kalınlığında dilimlenir, üzerlerine tuz serpilip acı suyunun çıkması beklenir. Sonra sıkılan patlıcanlar kızgın yağda kızartılır. Domates de ikiye bölünüp kızartılır. Kızartılan patlıcanlar çukur bir tabağa yerleştirilir. Ortasına domates konur. Diğer yandan demlenen pirinçler yağ ve tuzla birlikte kaynayan suya atılır. Suyu çektilir. Altı kapandıktan sonra 10 dakika dinlendirilir. Kapağı açılır, bir tutam tarçın serpilip kaşınır ve kızartılan patlıcanların üzerine boşaltılır. Tabak ters çevrilir. Masaya öyle getirilir.

---