



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLAV

Özlem Cacim

- 1 kg patlıcan
- 4 kuru soğan
- 1 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı dolmalık üzüm
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 limonun suyu
- 1 su bardağı yonca zeytinyağı
- 2 su bardağı kaynar su

Patlıcanları şerit şerit soyup, yarım santim kalınlığında uzunlamasına doğrayalım. Doğranmış patlıcanları tuzlu suyun içinde acısı çıkana kadar 10 dk. bekletelim. Suyunu süzüp, zeytinyağın bir kısmıyla arkalı önlü yağlayalım. Fırın tepsisine dizip, patlıcanlar pembeleşinceye kadar arkalı önlü pişirelim. Diğer tarafta, soğanları yemeklik doğrayalım. Zeytinyağını tencereye koyup soğanları ilave edelim. Soğanları pembeleşinceye kadar kavuralım, toz şeker ve dolmalık fıstıkları da ilave edip kavurmaya devam edelim. Pirinçleri yıkayıp süzdürelim. Tencereye aktaralım, 1 su bardağı sıcak su ve tuz ilavesiyle kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirelim. Tencereyi ocaktan alıp baharatlarla lezzetlendirelim. Fırında kızarttığımız patlıcanların içine birer kaşık koyup rulo saralım. Yayvan pilav tenceresine yan yana dizelim. 1 su bardağı kaynar su ilave edip kısık ateşte pişirelim. Servis tabağına alıp maydanoz ya da dereotuyla süsleyelim, ılık servis yapalım.