



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

500 gram pirinç
200 gram tereyağı
3,5 bardak su
2 çorba kaşığı (fıstık)
2 çorba kaşığı kuş üzümü
2 adet patlıcan
tuz
biber

Patlıcanlar soyulur, küçük yuvarlak dilimlere kesilir. Tuzlu suda bırakılır, süzülür, yağda da kızartılır, tabağa alınır. Sıcak tuzlu suda 20 dakika bırakılmış pirinç, suyu süzülerek çıkarılır. Bir tencerede, kalan yağda bir rendelenmiş soğan, pirinç ile hafif kavrulur, tuz, biber, fıstık, üzüm ilâve edilir. 3,5 bardak su konur pişirilir. Pirinç suyunu çekmek üzere iken kızartılmış patlıcanlar ilâve edilir, sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.06.2023