



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLAV

Malzeme

1 adet bostan patlıcanı,
1 su bardağı pilavlık pirinç,
1 orta boy soğan,
3 yemek kaşığı zeytinyağı,
2 orta boy domates,
2 çarliston biber,
yarım çay kaşığı karabiber,
1 çay kaşığı yenibahar,
1 çay kaşığı toz şeker,
4-5 dal taze nane,
patlıcanları kızartmak için sıvı yağ.

Yapılışı

Patlıcanı alacalı soyun, 2-3 santimlik küpler şeklinde doğrayın, bekletmeden tuzlu suya atın, hepsinin suyun içinde kalmasını sağlayacak şekilde üzerlerine bir tabak yerleştirin, en az yarım saat bekletin. Pirincin üzerine 2 çay kaşığı tuz ile tamamını örtecek kadar sıcak su dökün, su soğuyup pirinçler yumuşayana kadar bekleyin, soğuk su ile yıkayın, süzün. Soğanı çentin, zeytinyağı ile birlikte tencereye koyun. Domatesleri rendeleyin, biberlerin sap ve çekirdeklerini atın, ince halkalar halinde doğrayın. Nane yapraklarını kıyın. Patlıcanları sudan çıkartın, elinizle sıkarak acı suyunu süzün, kağıt peçete ile kurulayın, sıvı yağa atıp kızartın. Tenceredeki soğanı zeytinyağı ile kavurun, rende domates, çarliston biber, kızarmış patlıcanlar, bir bardak su, tuz, karabiber, yenibahar ve toz şekeri ilave edin, hepsi kaynayınca pirinci atın, karıştırın, önce harlı, sonra kısık ateşte pilavi pişirin. Suyunu çektikten sonra 15-20 dakika demlenmeye bırakın, taze nane yapraklarını atıp, harmanlayın, ılık olarak sofraya getirin. Bir bostan patlıcanı yerine iki kemer patlıcanı kullanabilirsiniz. Taze nane yerine dereotu koyabilirsiniz. Arzu ederseniz pilav piştikten sonra harmanlarken 1 çay kaşığı tarçın da ilave edebilirsiniz.

[ML® Patlıcanlı Düğün Pilavı için tıklayın](#)