



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLAV

3 bardak pirinç
2.5 bardak su
Yarım bardak zeytinyağı
Yarım kilo patlıcan
Kızartmak için yarım bardak sıvıyağ
1 demet dereotu
1 bardak domates suyu
Tuz

Pirinç ayıklayıp bol suda yıkayın ve kevgire süzölmeye bırakın. Öte yandan patlıcanları bir parmak boğumu kadar doğrayıp üzerine tuz serpin. Bir süre bekleddikten sonra suda tuzu çıkıncaya kadar yıkayınız. Sonra bir tavaya yarım bardak zeytinyağı koyup patlıcanları kızartınız. Yağlarını emdirmek için bir kağıt üzerine çıkardın. Sonra diğer yarım bardak zeytinyağını bir tencereye koyup kızdırın ve pirinç atıp karıştırarak kavurun. Sonra üzerine bir sıcak su ve bir bardakta domates suyu koyun. Tuzunu, biberini koyup altını kısın. On dk. sonra patlıcanları ve kıyılmış dereotunu üzerine serip kapağını kapatın ve kısık ateşte dinlendirerek pişmesini sağlayın.