



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLAV

5 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet soğan

500 gr pirinç

1,5 Su Bardağı et suyu

1 Tatlı Kaşığı tuz

100 gr tel şehriye

3 Adet patlıcan

500 gr kuzu veya dana eti

Tel şehriyeleri 2 yemek kaşığı margarinle kavurup ayırın. Diğer tarafta patlıcanları alacalı soyun. Kuşbaşı doğrayın ve tuzlu suda bekletin. Sonra sıkarak kağıt havlu ile kurulayın. Hafif kızartın. Aynı bir tencerede ince doğranmış soğanı bir yemek kaşığı margarinle kavurun. Kuşbaşı doğranmış eti ilave edin. Etler suyunu çekince 1 su bardağı sıcak su ve tuzu ile karabiberini ekleyip ateşi kısın. Etler yumuşamaya başlayınca patlıcanları ekleyin. Kısık ateşte 10 dakika daha kaynatıp ateşten alın. Pirinçleri et suyu ile sade pilav yapın. Derince bir kaseye streç kağıt yayın. Önce kavrulmuş şehriyeleri koyun. Üzerine pilavın yansını biraz bastırarak koyun. Sonra patlıcan et koyun. Üzerine tekrar pilavın yansını koyun kağıt kapatın. 5 dakika sonra düz bir tabağa ters çevirerek servis yapın.