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. Ayrı 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 yarısını koyun kağıt kapatın. 5 dakika sonra düz bir tabağa ters çevirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:78980 • adı:Patlıcanlı Pilav • gönderen:ay ve güneş • indirme tarihi:10.05.2024 - 01:33