



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİRİNÇ PİLAVI

2 yemek kaşığı(75 gr) tereyağı
3 su bardağı (700 gr) pirinç
1 tablet et bulyon
1 adet kuru soğan
3 adet renkli biber
3 adet patlıcan
3 su bardağı sıcak su
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kuru nane

Ilık tuzlu suda pirinci 20 dakika bekletin. Bir tencere içinde küp şeklinde doğranmış soğanı tereyağı ile hafifçe kavurun. Pirinci yıkayıp süzün ve tencereye ilave edin. 3,5 dakika kavurduktan sonra, 1 bardak sıcak suda eritilmiş et bulyonu ve kalan suyu pilava ilave edin. Tuz, kimyon ve kuru nane ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve pilavı pişirin. 20 dakika demlendirin. Bir tarafta küp şeklinde doğranmış patlıcanları ve renkli biberleri tereyağı ile sote edin. Demlenen pilava ilave ederek karıştırın. Pilavı bir kaseye alıp servis tabağına çevirin. Üzerini patlıcan ve biberlerle süsleyebilirsiniz. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.