



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLAV

Feryal Singin

- 2 Su Bardağı Pirinç
- 2 Adet Domates
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 1 Adet Tavuk Bulyon
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 1 Tutam Tuz
- 1 Tutam Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Doğranmış Maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı Taze Nane
- 1 Adet Patlıcan
- İsteğe Bağlı Sıvıyağ (Kızartmak için)

Patlıcanları alacalı soyup ve küp küp doğrayalım. Patlıcanları kızartıp kenara alalım. Soğanı yemeklik doğrayıp domatesleri rendeleyelim. Tencereye tereyağı ve sıvıyağı alıp, üzerine soğanları ekleyerek hafifçe pembeleşinceye kadar kavuralım. Soğanların üzerine domatesleri ve bulyonu ekleyelim ve 1-2 dakika daha kavuralım. Pirinçleri tencereye ekleyip 2 dakika kadar kavuralım. Son olarak 2 su bardağı sıcak su ekleyip karıştıralım ve pişirelim. Suyunu çeken pilavı ocaktan alalım, kızartılan patlıcanları, kıyılmış nane ve maydanozu ekleyerek karıştıralım ve servise hazır hale getirelim.