



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİRİNÇ GRATİNE

Michael Montignac

200 GR PİRİNÇ
2 PATLICAN
500 GR DOMATES
2 SOĞAN
2 DİŞ SARIMSAK
1 LİMONUN SUYU
2 TATLI KAŞIĞI KEKİK
YARIM SU BARDAĞI ET SUYU
TUZ
KARABİBER

Pirinci tuzlu kaynar suda 35-40 dakika pişirin ve süzün. Patlıcanları yıkayıp halka halka kesin. Patlıcanların üzerine kayatuzu serpin ve 20 dakika sularını salmasını bekledikten sonra durulayıp kurulayın.

Teflon bir tavada kıyılmış soğanları, dövülmüş sarımsakları limon suyunda birkaç dakika çevirin. Tuzunu biberini koyun ve kekik serpin.

Halka şeklinde kesilmiş patlıcanları ve domatesleri iki ayrı teflon tavada kapaklarını kapalı tutarak kızartın.

Bir payreks fırın kabına bir sıra pirinç, bir sıra patlıcan, bir sıra domates, bir sıra soğan şeklinde malzemenizi yayın. Üzerinde et suyu gezdirin ve 190 derecelik fırında 30 dakika pişirin.

Sıcak servis yapın.