



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİRİNÇ PİLAVI

300 gram (2 orta) patlıcan
500 gram pirinç (2 bardak)
750 gram etlerin haşlandığı su (3 bardak)
160 gram sadeyağı, ya da margarin (8 çorba kaşığı)
Tuz

1 Bir tepsiye; 2 tepeleme dolu bardak pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamak, sonra pirincin iyice üstünü kaplayacak kadar sıcakça fakat kaynar bir halde olmayan su ile 1 dolu çorba kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 Su soğuyunca; avuçla birkaç kez ovaladıktan sonra suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar, üç beş kez soğuk suda yıkamalı, sonra da iyice süzmelidir.

3 Sonra bu pirinçleri, içinde az kızdırılmış 8 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin olan tencereye ilâve ederek, kuvvetlice ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu pirinçlere 3 bardak su ile 1 silme çorba kaşığı tuz katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak, pirinç suyunu çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

4 Suyunu çekince; tencerenin üstüne bir peçete, peçetenin üstüne de tencerenin kapağını kapattıktan sonra çok hafif ateşte pilavı yarım saat kadar demlendirmelidir.

5 İki - iki buçuk santim en ve boyunda küçük parçalara doğranmış, tuzlanmış, yarım saat sonra sıkılarak acı suları çıkarılmış ve içinde kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı çiçekyağı olan tavaya atarak, pembeleşinceye kadar kızartıp 300 gram (2 orta) patlıcan koymak suretiyle karıştırıp servis yapılmalıdır.

Not: Tencerenin dibi tutmamasına dikkat etmeli, tencere hafifçe cızırdamaya başlayınca ateşi daha fazla kısmalıdır. Bir de, tuz suya katılacak yerde pirince katılarak konulacak olursa, pilav daha taneli olur.