TAVUKLU PATLICANLI PİLAV

4 adet uzun patlıcan
2 su bardağı pirinç
1 kahve fincanı arpa şehriye
2 adet tavuk göğsü
1 adet soğan
2 adet sivri biber
3 adet yumuşak domates
2 yemek kaşığı margarin
3 su bardağı su
Tuz
Kararbiber

İlk önce pirinçleri sıcak ve tuzlu suda 1 saat bekletin. Patlıcanları alaca soyup sıvı yağda kızartın. Kızaran patlıcanları kağıt havluya çıkarıp yağını süzün. Bir başka tavada yağı, soğan ve biberleri kesip pembeleştirin. Küp küp doğranmış tavuk etlerini ekleyin. Tavuk suyunu salıp çekene kadar pişirin. Soyulup küp küp kesilen domatesleri ve salçayı ekleyip 15 dakika pişirin. Tuz ve baharatlarını ilave edin. Pilav tenceresine patlıcanları yarısı dışarıda kalacak şekilde dizin. Üstüne tavuğu dökün. Yıkadığınız pirince şehriyeyi ilave edin. Onu da tavuğun üstüne dökün. Patlıcanı üstüne kapatın. En üste düz bir tabak ve tuz koyun. Bu tuz patlıcan ve pirinç için. Sıcak suyu üstüne dökün ve kısık ateşte kenarında çok az su kalacak şekilde pişirin. 1 saat dinlendirin ve tabağa çevirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:105121 • adı:Tavuklu Patlıcanlı Pilav • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.05.2024 - 10:53