



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI VE ŞALGAMLI PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Su Bardağı Şalgam Suyu
- 2 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 2 Yemek Kaşığı Kızartmalık Sıvı Yağ
- 3 Adet Orta Boy Patlıcan
- 1 Adet Limon
- 1 Çay Bardağı İnce Kıyılmış Taze Soğan
- 3 Yemek Kaşığı Maydanoz

Pirinci nişastası gidene kadar soğuk suyla yıkayın.

3 bardak şalgam suyunu ısıtıp içerisine 2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u ilave edin ve eriyene kadar karıştırın. Sıcak şalgam suyunun içerisine pirincinizi ilave edin.

Pirinciniz şalgam suyunun içerisinde ıslanırken patlıcanları ince ince doğrayın.

Tuzlu ve limonlu suyun içerisinde 5 dakika bekletin.

Bir mutfak havlusunun üzerinde patlıcanları iyice kurulayın.

Bir kızartma tenceresine kızartma yağını ekleyin ve iyice kızmasını bekledikten sonra patlıcanları kızartın.

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin. Şalgam suyunun içerisindeki pirinci suyu ile beraber tencereye boşaltın.

Kaynayana kadar yüksek ateşte pişirin.

Kaynadıktan sonra altını kısıp kızarmış olan patlıcanların yarısını tencereye ilave edin, tencerenin kapağını kapatıp en kısık ateşte 20 dakika daha pişirin.

20 dakika sonunda tencereyi ateşten alın ve 10 dakika dinlendirin.

1 Kalan patlıcanları, ince kıyılmış taze soğanı ve maydanozu pilavınıza ekleyerek servis edin.

