



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICANLI VE ZEYTİNYAĞLI İÇ PİLAV

400 gram pirinç (6 kahve fincanı)  
400 gram soğan (4 büyük)  
275 gram zeytinyağı (1 1/4 bardak)  
400 gram domates (2 büyük)  
1 3/4 bardak su  
2 çorba kaşığı çam fıstığı  
2 çorba kaşığı kuru siyah üzüm  
1 demet dereotu  
500 gram patlıcan  
1/2 çorba kaşığı tarçın - bahar  
1/2 çorba kaşığı toz şeker  
Tuz

1 Beş yüz gram patlıcanı, alaca denen şekilde, yani bir parmal kabuk bırakmak, bir parmak soymak suretiyle ayıkladıktan sonra uzunluğuna dörde bölmeli, sonra dörde bölünen her parçayı bir parmak eninde küçük parçalara doğradıktan sonra, üstlerine bir çorba kaşığı tuz serpererek, yarım saat kadar dinlendirmeli, sonra da dinlendirilmiş patlıcanları sıkarak acı sularını çıkardıktan sonra bunları, içinde kızdırılmış bir - bir çeyrek bardak zeytinyağı olan tencereye atarak patlıcanları hafifçe kızartmalı, sonra da bunları bir delikli kepe ile iyice süzölmüş olarak bir kaba almalı ve bir tarafa ayırmalıdır.

2 Sonra ateşteki tencereye; küçük kesilmiş 4 büyük soğan katarak, soğanlar ölüp de kahverengimsi bir hal alıncaya kadar, orta kuvvetteki ateşte karıştırarak kavurmalı, sonra bunlara; 2 çorba kaşığı çam fıstığı ile, taş ve darıları ayıklanmış, ve bir saat kadar sıcakça suda yatırılmış, iki üç kez yıkanmış, iyice süzölmüş 6 kahve fincanı da pirinç koyarak kanştırmalı, pirinçleri de soğanlarla 10 dakika kavurmalı, sonra bu soğanlı pirinçlere; 1 çorba kaşığı tuz, yarım çorba kaşığı toz şeker, kıyılmış 1 demet dereotu, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 400 gram domates, 2 çorba kaşığı siyah kuru üzüm, yarım çorba kaşığı tarçın - bahar, bir üç çeyrek bardak su ile, kızartmış olduğumuz patlıcanları da koyarak, iyice bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekip de pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları, önce kuvvetlice, sonra ortadan daha az kuvvetteki ateşte olmak üzere pişirmeli ve 15 dakika kadar çok küçük ateşte dinlendirdikten sonra ateşten almalı ve iyice soğuduktan sonra kanştırmalı ve servis yapmalıdır.

[ML® İç Pilav için tıklayın](#)