



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ZEYTİNYAĞLI PİLAV

- 1 adet patlıcan
- 1 adet küçük boy soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı pirinç
- 1 kahve fincanı Ravika zeytinyağı
- 1,5 su bardağı su
- Tuz
- Yenibahar
- Nane

Patlıcanları alacalı soyup küçük küpler şeklinde doğrayın. Tuzlu suda 15 dakika kadar bekletin. Daha sonra suyunu süzüp iyice kurulayın. Bir tavada Ravika zeytinyağını kızdırın ve patlıcanları kızartın. Üzerine rendelenmiş soğanı ve sarımsağı ilave edin. Pirinci, tuzu, naneyi ve yenibaharı da ekleyip kavurma işlemine devam edin. Son olarak da suyu ilave edip pirinçler suyunu çekene kadar pişirin ve servis edin.

