# PATLICANLI ZEYTİNYAĞLI PİLAV

2 su bardağı pilavlık pirinç
2 küçük patlıcan
1 domates
1 çorba kaşığı domates salçası
3-4 çorba kaşığı riviera zeytinyağı
3 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Pirinci ılık su ile ıslatıp 15-10 dakika bekletin. Daha sonra akan suyun altında yıkayıp süzün. patlıcanları alacalı soyup 1 cm kalınlığında yuvarlak dilimleyin. Kesme tahtası üzerinde patlıcanları minik küpler halinde doğrayın. Büyükçe bir kaseye tuzlu su hazırlayıp patlıcanları ilave edin ve acısını almak için 10 dakika bekletin. Domatesi soyup küçük küçük doğrayın. Patlıcanları süzerek sudan alıp kağıt havlu veya temiz bir mutfak havlusu ile güzelce kurulayın. Pilav tenceresinde yağı kızdırın. Patlıcanları ilave edip rengi dönünceye kadar karıştırarak pişirin. Doğranmış domatesi, salçayı ve süzülmüş pirinci ilave edip karıştırın. Tuz, karabiber ekleyip üzerine sıcak suyunu ilave edin. Ocağı kısıp tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyunu çekene kadar karıştırmadan pişirin. Suyunu çekince ocaktan alıp üzerine bir kağıt havlu örtün ve yine tencere kapağını kapatıp yaklaşık 15 dakika demlenmeye bırakın. Servis yapmadan önce tahta kaşıkla harmanlayın.



© lezzetler.com tarif no:134073 • adı:Patlıcanlı Zeytinyağlı Pilav • gönderen:Hacı Hasan • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:45