



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI ZEYTİNYAĞLI PİLAV

- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 su bardađı pirinç
- 3 adet kamer patlıcan
- 2 adet sođan
- 400 gram kuşbaşı et
- 4 diş sarımsak
- 4 adet domates
- 3 adet sivri biber

Kuşbaşı doğranmiş etleri suyunu bırakıp çekene dek pişirin. Üzerine yağı döküp kavurmaya devam edin. Patlıcanları alacalı kesip, küp küp doğrayın ve etlerin üzerine dizin. Domates ve sivri biberleri irice doğradıktan sonra tencereye ilave edin. Aralarına sarımsakları koyun ve pirinçleri serpin. Son olarak 2 su bardağı su ekleyip kapağını sıkıca kapatın, kısık ateşte 1 saat pişmeye bırakın.