



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAV ÜSTÜ FISTIKLI PATLICAN

3 adet patlıcan
Yarım su bardağı yer fıstığı
2 çorba kaşığı beyaz üzüm sirkesi
1 çorba kaşığı susam
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
1 çorba kaşığı hazır acı biber sosu
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz kışniş
Yarım demet maydanoz
2 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı margarin
Yeteri kadar sıcak su
Tuz

Patlıcanları yıkayıp alacalı soyun. Arzunuza göre ikiye ya da üçe bölün. Daha sonra uzunlamasına yarım cm kalınlığında dilimleyin. Geniş bir tavaya 2 su bardağı sıvıyağ koyup, patlıcanları önlü arkalı kızartın. Kızartma sırasında üzerlerine sirke gezdirin. Kalan patlıcanları da aynı şekilde, sirke ekleyerek kızartın. Fazla yağın almak için kâğıt havlu üzerine çıkarın ve tuzlayın. Diğer taraftan pilav için sana klasik margarini bir tencereye alıp, üzerine yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave edin. Pirinç beyazlaşana kadar kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ekleyin. Kapağını kapatıp kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte, suyunu iyice çekene dek pişirin. Üzerine kâğıt havlu koyup demlenmeye bırakın. Susamı yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp, rengi dönene kadar kavurun. Yer fıstıklarının kabuklarını temizleyip ikiye ayırın. 2 çorba kaşığı sıvıyağı geniş bir tencereye alıp, üzerine ince kıyılmış soğan, ezilmiş sarımsak ve zencefil ilave edip rengi dönene kadar kavurun. Üzerine patlıcan, acı biber sosu, tarçın ve kışniş katın. Daha sonra susam ve fıstığın yarısını ilave edin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak 5 dakika pişirin. İnce kıyılmış maydanoz ilave edip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Demlenen pilavı servis tabağına koyun. Üzerine hazırladığınız patlıcanlı harcı yerleştirin. Kalan susam ve fıstığı serperek servis yapın.

