



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAV YATAĞINDA FISTIKLI SUSAMLI PATLICAN

1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı yağ
1,5 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
3 adet patlıcan
1/2 su bardağı yer fıstığı
1 çorba kaşığı susam
2 çorba kaşığı yağ
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
1 çorba kaşığı acı biber sosu
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz kişniş
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar sıvıyağ

Patlıcanları yıkayıp alacalı soyun. Arzunuza göre ikiye ya da üçe bölün. Daha sonra uzunlamasına yarım cm kalınlığında dilimleyin. Geniş bir tavaya sıvıyağ koyup, patlıcanları önlü arkalı kızartın. Kızartma sırasında üzerlerine sirke gezdirin. Kalan patlıcanları da aynı şekilde, sirke ekleyerek kızartın. Fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarı ve tuzlayın. Diğer taraftan pilav için yağı bir tencereye alıp, üzerine yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave edin. Pirinç beyazlaşana kadar kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ekleyin. Kapağını kapatıp kaynayan kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte, suyunu iyice çekene dek pişirin. Üzerine kağıt havlu koyup demlenmeye bırakın. Susamı yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp, rengi dönene kadar kavurun. Yer fıstıklarının kabuklarını temizleyip ikiye ayırın. 2 çorba kaşığı yağı 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 kişniş 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 serpererek servis yapın.