



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI PATLICAN BURGER

Zeynep Çeşmeci

Pilavımız için;
1 su bardağı yasemin pirinci
1 adet Maggi Et Bulyon
1½ çay bardağı ayçiçek yağı
1,5 su bardağı su
tuz
Pilav iç malzemelerimiz için;
4 adet közlenmiş biber
1/2 çay bardağı mısır
1/2 demet dereotu
Sosumuz için
Domates
Sarımsak
1 adet kesme şeker
1 yemek kaşığı kadar sirke
1 tutam tuz
Kızarmış patlıcan Dilimleri

İstediğimiz sayıda patlıcanları yıkayıp,tuzlu suda yarım saat kadar bekletiyoruz.

Kurulayıp halka halka doğrayıp kızgın yağda kızartıyoruz.

Pirinçleri yıkayıp süzüyoruz.

Ayçiçek yağında 5 dakika kadar kavuruyoruz.

Maggi bulyonu,tuzu ve suyu da ilave edip karıştırıp pişmeye bırakıyoruz.

Oda sıcaklığına geldikten sonra,közlenmiş biberleri küp küp doğrayıp,dereotunu ince ince kıyıp,mısırlarla beraber pilavımıza ekleyip karıştırıyoruz.

Domatesleri rendeleyip,sarımsak ,sirke ve bir tutam tuzla 3-5 dakika orta ateşte suyunu çekinceye dek pişiriyoruz.

Servis tabağıımıza önce bir patlıcan halkası alıp,üzerine pilav harcımızdan koyup üzerine başka bir patlıcan halkası koyuyoruz.Domates sosu gezdiriyoruz.

Bütün patlıcanlarımız bitene kadar aynı işleme devam edip burgerlerimizi servise hazır hale getiriyoruz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 16.02.2016

