PİRİNÇLİ PATLICAN SOSU

2 adet patlıcan
1 adet iri domates
1 çay bardağı pirinç
2 diş sarımsak
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanlar közlenir. Pirincin üzerine 2,5 çay bardağı su konur ve kısık ateşte haşlanır. Közlenmiş patlıcan soyulur, ince kıyılır. Tavaya zeytinyağı konur, ısınınca ince kıylmış sarımsak atılır, bir kaç dakika çevrilir. Sonra rende domates katılır ve rengi değişene kadar pişirilir. Daha sonra pattlıcan, pirinç, pul biber ilave edilir, bir kaç dakika daha pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:83033 • adı:Pirinçli Patlıcan Sosu • gönderen:pembe sümbül • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:53