



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI PATLICANLI PİLAV

5 kişilik malzemeler
420 gr. baldo pirinci
350 gr. kemer patlıcanı
150 gr. zeytinyağı
200 gr. soğan
1 lt. su
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1/3 çay kaşığı safran
1/3 çay kaşığı damla sakızı

Yapılışı

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Patlıcanların saplarını kesin, kabuklarını almalı soyun ve 2 cinlik küpler biçiminde doğrayın. Kaynar tuzlu suya atıp, 3 dakika haşlayın. Süzdürerek sudan çıkarın. Bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde esmerleşinceye kadar kavurun. Süzölmüş patlıcanları ekleyerek biraz daha kavurup, suyu, tuzu, biberi, safranı ve sakızı katın. Su kaynayınca pirinçleri de salıp, bir karıştırın ve ateşi kısın. Kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin ve pilavı ateşten alın. Pişen pilavı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, tabaklara boşaltarak servis yapın.