



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAFRANLI PİLAV (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

Yarım kg pirinç  
2 adet orta boy patlıcan  
1 adet kuru soğan  
Yarım çay kaşığı safran  
Nohut büyüklüğünde sakız  
100 gr tereyağı  
100 gr ay çiçek yağı  
Tuz  
Karabiber  
1 litre kemik suyu

Pirinç ılık suda ıslatılır ve soğuk su ile yıkanır. Soğan küp şeklinde doğranıp tencerede kavrulur. Soğanlar kavrulunca üzerine pirinç ilave edilir.

Pirinç kavrulurken ayrı bir tencerede kemik suyu kaynatılıp içine sakız safran tuz karabiber koyarak kısık ateşte bekletilir. Patlıcanlar alaca soyularak küp şeklinde doğranır ve kızartılır. Yağı süzölen patlıcanlar ve kemik suyu karışımı kavrulmuş pirincin içerisine eklenir. Kısık ateşte 15 dk. pişirilir.

