



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SEBZELİ YAZ PİLAVI

Yarım kg. kuzu kuşbaşı
2 adet orta boy patlıcan
4 adet domates
4 adet sivri biber
1,5 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
tuz
karabiber
2,5 su bardağı etsuyu
Kızartmak için: sıvıyağ

Patlıcan soyulur, parmak uzunluğunda doğranır, kızgın yağda yarım kızartılır, domatesler enine ikiye kesilir, kızgın sıvıyağda bir kaç dakika tutulur, alınır. Sivri biberler de renk alacak kadar kızartılır. Et haşlanır, süzgece çıkarılır. Piavin pişeceği tencereye önce domatesler yan yana dizilir, üzerine sırasıyla patlıcan, biber, et konur, tuz ve karabiber serpilir, suda bekletilmeden yıkanmış, süzölmüş pirinç biraz bastırarak üzerine konur, az daha tuz ve karabiber serpilir, 2,5 su bardağı et suyu pirinçleri sıyırmadan dikkatli bir şekilde konur. Tencerenin kapağı kapatılır, önce orta ateşte 12 dakika pişirdikten sonra kısık ateşte 15 dakika daha pişirilir, tencere ile kapak arasına temiz bir bez kapatılır, yarım saat dinlendirilir, karıştırılmadan düz bir servis tabağına ters çevrilir.