



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI İÇ PİLAV

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
5 çorba kaşığı tereyağ (sade yağda kullanılabilir)
1 kg patlıcan (6 orta boy)
1 iri domates veya 1 kaşık salça
1 iri soğan
200 g kuzu ciğeri
1 demet dereotu
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar

Pirinç ayıklanarak ılık tuzlu suda ıslatılır.
Tencereye 1 kaşık yağ koyularak kızdırılır.
Fıstık ilavesiyle birkaç kez çevrildikten sonra, ince kıyılmış soğan ilave edilerek sarartılır.
İnce doğranmış ciğer eklenerek kavrulur.
Kabuğu soyularak ince kıyılmış domates ilave edilip karıştırılır.
Et suyu, baharat ve tuzu atılarak birkaç taşım kaynatılır.
Pirinç tuzlu sudan alınarak yıkanır ve süzdürülür.
Ayrı bir tencerede 4 kaşık yağ kızdırılır.
Pirinç ilave edilerek kavrulur.
Ciğerli sulu harç ilave edilir.
Kapak kapatılarak kısık ateşte pişirilir.
Üzerine kağıt havlu kapatarak 20 dakika kadar çok kısık ateşte demlendirilir.

Not: Et sarmalarında ise iç pilav yerine çok çeşitli sebzelerden ve yiyeceklerden hazırlanan (mantar, pastırma, bezelye, taze soğan vb..) iç malzemeleri de kullanılabilir.