



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTANREŞAT PİLAVI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

1 patlıcan,
1/2 kg pirinç,
8 çorba kaşığı tereyağı,
2 çorba kaşığı un,
1 iri domates,
200 gr kıyma,
1 dilim bayat ekmek içi,
3,5 su bardağı et suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı:

Temizlenmiş pirinç ılık tuzlu suda 1 saat kadar ıslatılır. Sonra 4-5 defa bol suda yıkanır ve süzülmesi için süzgece konur. 4 çorba kaşığı tereyağı tencereye konur ve kızdırılır. Yağ kızınca içine suyu süzölmüş pirinçler atılır ve karıştırılarak 4-5 dakika kavrulur. Pirinçler kavrulunca kaynar durumdaki tuzlu et suyu katılır. 3 dakika karıştırılarak kaynatılır. Sonra tencerenin ağzı örtölür ve orta ateşte 17-20 dakika pişirilir. Diğer tarafta kabuğu soyulmuş patlıcanlar zar gibi ince doğandıktan sonra unlanır ve içinde kızdırılmış 2 kaşık tereyağı bulunan tavaya atılır. Börek gibi kızaran patlıcanlar kevgirle tavadan alınır, yağı süzöldükten sonra tabağa konur. İri bir domatesin kabuğu soyulur, çekirdekleri çıkarılır ve ince ince doğranır. Bir tencereye domates ve 1 çorba kaşığı tereyağı konur. Tencerenin kapağı örtölerek kuvvetli ateşte 5 dakika kadar pişirilir. Bir dilim bayat ekmeğin kabuğu çıkarılır, suda ıslatıldıktan sonra sıkılarak suyu çıkarılır. İyice ufalandıktan sonra kıymanın içine katılır. Tuz ve karabiber de serpilerek kıyma iyice yoğurulur. Sonra fındık büyüklüğünde köftelikler yapılır. Una bulanarak içinde 1 çorba kaşığı kızgın tereyağı bulunan tavaya atılır ve kızartılır. Kızaran köftelikler kevgirle alınır ve henüz ateşten indirilmemiş domatesin içine atılır. Pilav pişince sıcak bir yerde tutulan patlıcan, domates ve köftelikler üzerine konur, bir defa karıştırıldıktan sonra 15-20 dakika dinlendirilir ve servis yapılır.

[ML® Mozaik Pilav için tıklayın](#)