



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATLICANLI PİLAV

Ümit Usta

3 adet patlıcan
500 gr tavuk eti
2,5 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı dolma fıstığı
3/4 paket margarin
Tuz
Yenibahar
KIZARTMAK İÇİN:
Sıvıyağ

Patlıcanları alaca soyup parmak büyüklüğünde kestikten sonra, tuzlu suda 15-20 dakika bekletelim. Suyunu süzüp, sıvıyağda kızartalım. Pirinçleri el dayanabilecek kadar sıcak ve tuzlu suda, 15-20 dakika bekletip, daha sonra berrak su çıkıncaya kadar yıkayıp, süzelim. Dolma fıstıklarını, yarım paket margarin yağında pembeleştirip, pirinçleri ilave ederek hep birlikte iyice kavuralım. Sonra, üstünü bir parmak geçecek kadar suyunu ve baharatını da ilave edip, pilavımızı pişirelim. Kuşbaşı olarak doğranmış tavuk etlerimizi de ince kıydığımız kuru soğanla birlikte kalan margarin yağında iyice kavuralım. Fırına dayanıklı bir çukur kabın içine, önce kızarttığımız patlıcanları dizelim.

Üzerine hazırladığımız pilavın yarısını koyalım. Onun üzerine de kavurduğumuz tavuk etlerini yayalım. Kalan pilavı da en üstüne koyup, kısık ateşte veya fırında ağzı kapalı olarak 5-10 dakika kadar demlendirelim. Pilavı büyük bir servis tabağına şeklini bozmadan ters çevirip, sıcak sıcak servis yapalım.