# YOĞURTLU PATLICANLI PİLAV

1/2 kg kemer patlıcan (alacalı soyulup küp küp doğranmış)
2 su bardağı pilavlık pirinç (yıkanmış, süzülmüş)
1 adet sivri biber (çekirdekleri çıkarılıp küçük doğranmış)
1/2 demet maydanoz (doğranmış)
2 adet domates (yemeklik doğranmış)
5 yemek kaşığı tereyağı
1.5 çay kaşığı tuz
1.5 su bardağı yoğurt
100 gr sıvıyağ (kızartmak için )

Patlıcanları kızartmak için uygun bir tavaya sıvı yağı koyup ısıtınız. Patlıcanları çok üst üste gelmeyecek şekilde renkleri dönünceye kadar kızartınız.
Kızarmış patlıcanları kağıt havlu üzerine çıkararak fazla yağlarını emmesini sağlayınız.
Kızarmış patlıcanların yaklaşık 1/3 ünü ayırınız.
Pilav yapılacak tencereye tereyağı koyup ısıtınız. Önce biberleri koyup 2-3 dakika arada karıştırarak pişiriniz.
Domatesleri ve tuzu ilave edip 3-4 dakika arada karıştırarak pişirip maydanuzu ilave ediniz. Bu karışımdan 1 yemek kaşığı kadar küçük bir tabağa, garnitür olarak kullanmak üzere ayırınız.
Tenceredeki malzemelerin üzerine sıcak suyu ve pirinci ilave edip yüksek ısıda 4-5 dakika pişiriniz.
Patlıcanların 2/3 sini ilave edip hafifçe karıştırıp ateşin ısısını kısarak 5-6 dakika daha pişiriniz. Pişme sürecince tencerenin kapağını kapalı tutunuz.
Ateşin altını kapatıp tencerenin kapağı kapalı olarak 20-25 dakika demlenmeye bırakınız. Demlenme süresinde tencereyi mutfak havlusuyla kapatınız.
Ayırdığınız patlıcanları ortası boşluk olan bir kek kalıbının altına eşit olarak yayınız, oda sıcaklığına gelmiş pilavı da patlıcanların üzerine eşit alarak dağıtıp şekil alması için hafifçe bastırınız.
Kalıbı servis yapacağınız tabağa ters çevirerek dikkatlice boşaltınız. Alta dizmiş olduğunuz patlıcanlar üstte kalacak.
Ortadaki boşluğa yoğurdu dikkatlice boşaltınız, ayırdığınız biber, domates karışımı ile süsleyerek servis yapınız.
Patlıcanlı pilavı arzu ettiğiniz gibi şekillendirip servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:91001 • adı:Yoğurtlu Patlıcanlı Pilav • gönderen:akile • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:43