



ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLAV

<https://www.kristalyaglari.com>

2 su bardağı pirinç
1 adet büyük kuru soğan
Yarım su bardağı Kristal Zeytinyağı
4 adet büyük domates
3 adet patlıcan
Tuz
Karabiber
Tarçın
1 çay kaşığı şeker
Su

Patlıcanlar küçük doğranır ve zeytinyağında kızartılır. Ayrı bir tencerede soğan rendelenir ve kavrulur, doğranmış domatesler ve kızarmış patlıcanlar ilave edilerek pişirilir. Üzerine su ilave edilir, kaynayınca tuz, karabiber, şeker ve tarçın ilave edilir. Önceden ıslatılmış pirinçlerde ilave edilerek pilav pişirilir.

