



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLAV

MALZEME

1/2 demet dereotu
2 su bardağı pirinç
4 adet orta boy patlıcan
2 adet kuru soğan
2 adet domates(veya 1 domates+1 tatlı kaşığı salça)
3/4 su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı yenibahar
Yeterince tuz ve karabiber

YAPILIŞI

Patlıcanları alaca soyduktan sonra,kuşbaşı şeklinde kesip,tuzlu suda 15-20 dakika bekletelim.Suyunu süzüp, sıvı yağda kızartalım.Pirinçleri ayıkladıktan sonra,el dayanabilecek ısıdaki tuzlu suda ıslatalım.Su soğuduktan sonra,berrak su çıkıncaya kadar birkaç defa yıkayıp,süzelim.İnce ince kıydığımız kuru soğanları,sıvı yağda pembeleştirdikten sonra,pirinç ilave edip,şeffaflaşıncaya kadar kavuralım.Domateslerin kabuklarını soyarak, ufak ufak doğrayıp,pirinç katalım.Birkaç dakika daha kavurduktan sonra,yeterince tuzu,baharatı,patlıcanları ve yeterince sıcak suyu ilave edip,tencerenin ağzını kapatalım.Pirinç suyunu çekince,ince kıydığımız dereotunu da tencereye ilave edip,tencerenin kapağını kapatıp,ocağı söndürelim.15-20 dakika sonra pilavı harmanlayıp,servis tabağına boşaltalım.

[ML® Zeytinyağlı Börüceli Pilav için tıklayın](#)