



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLAV

### MALZEMESİ:

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı su

1/2 su bardağı zeytinyağı

2-3 adet patlıcan

1 demet dereotu

Yeterince tuz, biber ve kızartma yağı

### YAPILIŞI:

Pirinci ayıkladıktan sonra tuzlu sıcak suda, su soğuyuncaya kadar bırakınız. Su soğuyunca, pirinçleri süzüp duru suyla 4-5 defa yıkayınız, tencerede kızdırdığınız zey-tinyağda, tahta kaşıkla karıştırarak, süzdüğünüz pirinçleri, 10 dakika kadar kavurunuz. Öte yandan soyulmuş patlıcanları, tuzlu suda dinlendirip acısını aldıktan sonra, yarısını fındık büyüklüğünde kuşbaşı doğrayınız. Kalan patlıcanı uzunlamasına dilimleyiniz. Hazırladığınız bu patlıcanları kızartınız. Kızarttığınız patlıcanları kavurduğunuz pirincin içine atıp 3 bardak suyu ilave ediniz. Tencerenin kapağını kapatıp önce kuvvetli, sonra hafif ateşte pirinçler suyunu çekinceye kadar pişiriniz. Çok ince doğranmış dereotunu atıp, karıştırdıktan sonra yarım saat dinlendiriniz.

Bir kek kalıbını kaynar suya batırıp ısıtınız. Resimde gördüğünüz gibi uzunlamasına kesilmiş kızarmış patlıcan dilimlerini kalıba yerleştirip aralarını pilavla doldurunuz. Servis tabağına ters yüz edip, maydanoz, dereotu, domatesle süsleyip, ikram ediniz.