ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLAV

PİLAVI:
500 gram pirinç (2 bardak)
750 gram su (3 bardak)
110 gram rafine zeytinyağı (1/2 bardak)
Tuz
PATLICANLARI:
500 gram patlıcan
100 gram rafine zeytinyağı (1/2 bardak)
1 demet dereotu

1 Tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak pirinç 2 çorba ka sığı tuz ile, pirinçlerin üstlerini kaplayabilecek kadar sıcakça su koyduktan sonra su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.
2 Soğuyunca, suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru su çıkıncaya kadar üç beş kez yıkadıktan sonra süzmeli, sonra bunu, içinde az kızdırılmış yarım bardak rafine zeytinyağı olan tencereye katarak, kuvvetlice ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırarak 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu pirinçlere; 3 bardak sıcak su, 1 silme çorba kaşığı tuz ile, aşağı yukarı iki - iki buçuk santim en ve boyunda küçük parçalar doğranmış, sonra da üstlerine yarım çorba kaşığı tuz serpilerek yarım saat kadar dinlendirilmiş ve hafifçe sıkılmış, acı suyu çıkarılmış ve içinde iyice kızdırılmış yarım bardak zeytinyağı olan tavaya atarak, pembeleşinceye kadar kızartılmış 500 gram patlıcanı yağı ile ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar, bunları önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pilavı pişirmelidir.
3 Suyunu çekince buna; kıyılmış 1 adet dereotu kattıktan sonra pilavı çok küçük ateşte yarım saat kadar demlenmeye bırakmalı, iyice soğuyunca son bir kez harmanlamalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34697 • adı:Zeytinyağlı Patlıcanlı Pilav • gönderen:gülengül • indirme tarihi:07.05.2024 - 13:44