



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLAV

Malzeme;

1 Su bardağı zeytinyağı

5 - 6 adet patlıcan

1 Baş soğan

2 Su bardağı pirinç

3 adet domates

1 çorba kaşığı çam fıstığı

1 çorba kaşığı kuş üzümü

2 Su bardağı su

Tuz

Yapılışı;

Pirinç 1 saat kadar tuzlu suda bekletelim. Patlıcan kabuklarının tümünü soyalım, tuzlu suda yarım saat bekletelim. Daha sonra patlıcanları fındık büyüklüğünde doğrayalım, kızgın yağda kızartalım, mutfak havlusuna çıkartalım. Bir baş kuru soğanı zeytinyağının yarısında kavuralım, üzerine suda beklettiğimiz, süzdüğümüz pirinç katalım, kalan zeytinyağını da ilave edelim. Pirinç sertleşene kadar iyice kavuralım, üzerine rende domates ve kızarmış patlıcanı ekleyelim, tuzu serpelim, en son suyunu ekleyelim, karıştıralım. Tencereyi kapalı olarak 25 dakika ateşte turalım. (kısık ateş) ateşten alıp demlendirip, servis yapalım.
