



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLAV

400 gr. pirinç
2 adet orta boy patlıcan
3 su bardağı et suyu
4 çorba kaşığı riviera tipi zeytinyağı
2 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
Tuz
KIZARTMA İÇİN
2 su bardağı sıvı yağ

Pirinç ılık suda 20 dakika ıslatıp, bol su ile yıkayın.

15 dakika süzgeçte bekleterek suyunun süzülmesini sağlayın.

Zeytinyağını kızdırıp pirine orta ateşte 20 dakika kavurun.

Et suyunu kaynatıp, kavrulmuş pirinçlerin üzerine dökün. Pilav (8 dakika) suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirip, altını kapatın. 10 dakika daha demlendirin.

Patlıcanları alacalı soyun ve üzerlerine tuz serpiştirerek 10 dakika acı suyunu alın. Patlıcanları bol su ile yıkayıp, kurulayın. Kızdırılmış sıvı yağda küp doğranmış patlıcanları altın sarısı renk alınca kadar kızartın. Demlenmiş pilavın üzerine limon kabuğu rendesi koyarak karıştırın.