



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLAV

1 adet patlıcan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı pirinç
Tuz
Yenibahar
Nane
1,5 su bardağı sıcak su

Öncelikle patlıcanı alacalı soyup, küçük küpler şeklinde doğrayın. Tuzlu suda 15 dakika bekletin. Daha sonra suyunu süzüp, patlıcanları iyice kurulayın. 1 kahve fincanı zeytinyağında kızartın. Üzerine rendelenmiş soğan ve incecik kıyılmış sarımsağı ekleyip birkaç dakika çevirin. Yıkayıp suyu süzölmüş pirinci ekleyin. Karıştırıp, tuz, yenibahar ve naneyi ekleyin. Bir buçuk su bardağı suyu ilave edip, pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp, pilav ılınınca servis yapın.