ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLAV

Yasin Özsöylemez

4 Adet orta boy patlıcan
Yarım su bardağından biraz fazla sıvıyağ
2 Su bardağı pilavlık pirinç
2 Adet soğan
2 Adet orta boy domates
3 Su bardağı su
Yarım demet dereotu
1 Çay kaşığı tozşeker
1 Tatlı kaşığı kuru nane
1 Tatlı kaşığı yenibahar
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alaca soyup, küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda 15-20 dakika bekletin. Suyunu süzüp, sıvıyağda kızartın. Pirinci ayıklayın. El dayanacak ısıdaki tuzlu suda ıslatın. Su soğuyunca birkaç defa yıkayıp, süzgece alın. Soğanı ince ince kıyıp sıvıyağda pembeleştirin. Pirinci ilave edip, şeffaflaşıncaya kadar kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup, küp şeklinde doğrayın ve pirince ekleyin. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra tuz, karabiber, tozşeker, nane, yenibahar, patlıcan ve sıcak su ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Pirinç suyunu çekince ince kıyılmış dereotunu ekleyip, ocağın altını söndürün. 15-20 Dakika sonra pilavı karıştırıp, servis tabağına alın. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:60742 • adı:Zeytinyağlı Patlıcanlı Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:08