



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLAV

PİLAVI:

2 bardak pirinç

3 bardak su

1/2 bardak zeytinyağı

2 çorba kaşığı tuz.

PATLICANLARI:

500 gr. patlıcan

1/2 bardak zeytinyağı

1 demet dereotu.

YAPILIŞI:

Bir tepsiye ayıklanmış, ölçülere göre pirinci koyarak tuzla karıştırın ve üzerine sıcak su dökerek, su soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakın. Sonra suyu dökün ve 4-5 defa yıkayın ve süzün. Diğer taraftan bir tencereye zeytinyağı koyarak kızdırın ve pirinçleri içine atarak tahta bir kaşıkla devamlı 10 dakika kavurun. Bunlara sıcak su katın, tuz koyun. Bu iş bitince, patlıcanları bakla büyüklüğünde doğrayın, üzerine tuz serpin, yarım saat dinlendirin. Sonra sıkarak acı sularını akıtın ve içinde zeytinyağı kızdırılmış tavaya atarak kızartın. Yağı ile pirinçlere ilâve edin. Sonra tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin, üzerine dereotu serpererek tencereyi çok hafif ateşte yarım saat demlendirin, soğutun. İyice karıştırdıktan sonra servis yapın.

[ML® Yıldız Pilavı için tıklayın](#)