



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATLICANLI PİLAV



- 2 Su bardağı pirinç
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 3 Su bardağı kaynar su
- 2 Adet patlıcan
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Su bardağı kızartma yağı

- # Pirinç ayıklanır, tuzlu ılık suda yarım saat dinlendirilir.
- # Patlıcanlar soyulur, önce tuzlu suda acısının çıkması için bekletilir, sonra sudan çıkarılır, yıkanır, kurulanır ve ince ince doğranır.
- # Doğranan patlıcanlar kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkartılır.
- # Pilav tenceresine yağ konur, biraz ısınınca dinlenmiş, iyice yıkanmış ve szlmş pirinç eklenir.
- # Yağ ve pirinç 4 - 5 dakika kavrulur.
- # zerine 3 su bardağı kaynar su ve tuz eklenir.
- # nce harlı ateşte sonra kısık ateşte 17 dakika pişirilir.
- # Ocaktan alınmadan önce kızartılmış patlıcanlar eklenir, hafifçe pirinçler kırılmadan karıştırılır, kapakla tencere arasına kağıt havlu konur ve demlenmeye bırakılır.

Not: Bu pilav istenirse bir kaç adet ince doğranmış yeşil soğan ilavesiyle de hazırlanabilir.