PATLICANLI DÜĞÜN PİLAVI

5 Adet patlıcan
Yarım kilo dana kuşbaşı
1 Adet kuru soğan
2 Su bardağı pirinç
8 – 10 adet tane karabiber
2 Çorba kaşığı tereyağı
3,5 Su bardağı et suyu
2 Tatlı kaşığı tuz
Kızartmak İçin;
2 Su bardağı sıvıyağ

Dana kuşbaşı, tencereye konur, üzerine soyulmuş bütün soğan, tane karabiber ve 4 – 5 su bardağı su konur, orta ateşte haşlanır.
Patlıcanların bütün kabukları soyulur, uzunlamasına cetvel gibi fazla ince olmayacak kalınlıkta dilimlenir, tuzlu suya konur.
Acısı çıkan patlıcanlar, tuzlu sudan çıkarılır, kurulanır, kızgın sıvıyağda kızartılır.
Pirinç yıkanır, suyu süzülür, tereyağında şeffaflaşana kadar kavrulur.
Bu arada haşlanan et bir süzgece çıkarılır, tane karabiberler ve kuru soğan içinden alınır, atılır.
Orta büyüklükte altı düz bir tencereye haşlana et düzgün bir şekilde yayılır.
Üzerine kızaran patlıcanlar sıkı sıkı ve tencerenin dışına sarkacak şekilde dizilir.
Patlıcanların da üzerine kavrulmuş pirinç yerleştirilir ve kenarlardan sarkan patlıcanlar bastırmadan pirincin üzerine kapatılır.
3,5 su bardağı et suyuna tuz atılır, karıştırılır, hazırlanan patlıcanlı pilava dökülür.
Tencerenin kapağı kapatılır, önce orta ateşte, sonra kısık ateşte 20 – 22 dakika pişirilir.
Piştikten sonra kapakla tencere arasına kağıt havlu yerleştirilir, en az yarım saat dinlendirilir, daha sonra büyük düz servis tabağına ters çevrilir. Arzu edilirse üzerine kavrulmuş iç badem serpilir.

Not: Bu pilav Mersin'de düğünlerde hazırlanan geleneksel bir tariftir.