



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## رز الباذنجاني Patlicanli Pilav



٢ كوب ماء رز  
١ كوب شاي زيت سائل  
٣ أكواب ماء مياه ساخن  
٢ عدد باذنجان  
١ ملعقة حلو ملح  
١ كوب ماء زيت المشوي

- # يفصل الأرز ويتبقى في مياه المالح حوالي نصف ساحة
- # يقشر الباذنجان، أولاً يتبقى في الماء المالح لإخراج الأسم فيها ثم يستخرج من الماء ويغسل يجفف ويقطع دقيقا
- # يشوي الباذنجان المقطوعة في زيت المحمر، ويستخرج على منشف ورقي
- # يوضع زيت في قدر اليريس عندما يسخن قليلاً يضاف الارز المغسول المصفي
- # يشوي زيت والأرز ٥ - ٤ دقائق
- # يضاف عليها ٣ أكواب ماء من مياه المغلي والملح
- # يطبخ أولاً على الحرارة العالي ثم على حرارة المنخفض ١٧ دقائق
- # يضاف باذنجان المشوي قبل أخذها من المحجر ويخلط خيفاً بدون قطع الرز، يوضع ورق منشفة بين الغطاء والقدر ويترك للنقع

ملاحظة : حسب الرغبة بعد أيضاً مع إصفاة بصل الأخضر المقطع بشكل دقيق في هذا الأرز