



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

رز الباذنجان Patlicanlı 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 دقيقاً
- # يشوي الباذنجان المقطوعة في زيت المحمر، ويستخرج على منشف ورقي
- # يوضع زيت في قدر الرئيس عندما يسخن قليلاً يضاف الارز المغسول المصفى
- # 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