



## رز البازنجاني

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 ويتنقى في مياه المالح حوالي نصف ساحة
- # يغسل البازنجانات، أولًا يتبقى في الماء المالح لإخراج الأسم فيها ثم يستخرج من الماء ويفصل بجفف ويقطع دقيقا
- # يشوى البازنجانات المقطوعة في زيت المحمر، ويستخرج على منشف ورقى
- # يوضع زيت في قدر الرايس عندما يسخن قليلاً يضاف الأرز المغسول المصفى
- # يشوى زيت والأرز ٥ - ٤ دقائق
- # يضاف عليها ٣ أكواب ماء من مياه المغلى والملح
- # يطبخ أولًا على الحرارة العالية ثم على حرارة المنخفض ١٧ دقائق
- # يضاف باذنجانات المشوي قبل أخذها من المحجر وبخلط خيفاً بدون قطع الرز، يوضع ورق منشفة بين الغطاء والقدر ويترك للنقع

ملاحظة : حسب الرغبة يعد أيضاً مع إضافة بصل الأخضر المقطع بشكل دقيق في هذا الأرز