



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

PATLICANLI P LAV



- 2 Su bardağı pirinç
- 1  ay bardağı sıvıya 
- 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.
- # Do ranan patlıcanlar kızgın ya da kızartılır, kağıt havluya çıkartılır.
- # Pilav tenceresine ya  konur, biraz ısınınca dinlenmiş, iyice yıkanmış ve s z lm   pirinç eklenir.
- # Ya  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 do ranmı  yeşil soğan ilavesiyle de hazırlanabilir.