



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

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 için;
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.