

Etli Cevirme Pilav

Malzemeler

2 su b. pirinc
1 yemek k. tereyagi
1 yemek k. siviyağ
3 su b. sıcak su
2-3 adet patlıcan
400 gram kuzu kusbasi
1 adet kuru soğan
1 yemek kasigi domates salcasi
2 yemek k. zeytinyagi
Tuz, karabiber
Kizartma cin siviyağ

Yapilisi

Pirinçleri tuz ekleyip islayin ve yarım saat kadar bekletin.
Patlıcanlari ince dilimler halinde kesip tuzlu suya koyun.
Pirinçleri guzelce yıkayin ve suzun.
Pilav tavaniza tereyagi ve siviyağ koyun.
Tereyagi eriyince pirinçleri ekleyip 2-3 dakika kavurun.
Tuzunu ve karabiberini ekleyip karistirin.
Dilerseniz et suyu da koyabilirsiniz.
Diger 2 su bardagi sıcak su ile beraber pirincin uzerine dokup tencerenin kapagini kapatın ve suyunu cekene kadar kapagi tekrar acmayin.
Pisen pilavinizi, tencerenin agzina kagit havlu sararak demlemeye birakin.
Ayri bir tencereye zeytinyagini ve etinizi koyun ve saldigi suyu cekene kadar eti pisirin.
Uzerine yemeklik dogradiginiz sogani ilave edip 1-2 dakika daha pisirin.
Salcasini, tuzunu ve karabiberini de ekledikten sonra sıcak su ekleyip etler yumusayincaya kadar pisirin.
Tuzlu suda beklettiginiz patlıcanlarinizi iyice yıkayin ve kagit havlu ile kurulayin.
Kizartma tencerenize yagi koyup kizdirin ve patlıcanlari kizartin.
Fazla yaglarini almak icin kagit havlu uzerine cikarin.
Ilinan patlıcanlarinizi kalibinizin kenarlarına dizin.
Uzerine demlenen pilavinizi duzugunce bosaltin ve bir sure bu sekilde kalipta bekletin.
Ters cevirip cikarttiginiz patlıcanli pilavinizin ortasina da pisirdiginiz kuzu etini koyun.Dilerseniz kalibin dibine etlerinizi de yerlestirebilirsiniz.