

Patlican Cevreli Ic Pilav

Malzemeler

Ic pilav icin;
2 su bardagi pirinc
3 bardak et veya tavuk suyu
3 corba kasigi yag
1 orta boy sogan
1 tatli kasigi toz seker
Ceyrek kuzu cigeri (isterseniz tavuk eti kullanabilirsiniz)
1 corba kasigi cam fistigi
2 corba kasigi siyah uzum
1 demet dereotu
Tuz
Karabiber
1 kahve kasigi tarcin
1 kahve kasigi yenibahar
Cevresi icin;
Patlican,kizartmak icin sivi yag

Yapilisi

Ilk olarak patlicanlari 3 mm. gibi incelikte boyuna dilimleyip yagda kizartin.Kizartilan patlicanlari ben derin cam kaseme dizdim sirayla.Gelelim ic pilavi hazirlamaya.Bir tavaya bir kasik yag koyup kizdirin. Bunun icine leblebi kadar dogranmis kuzu cigerini koyup, soteleyin.Daha sonra tavayi atesten alin. Bir tencereye iki kasik yag koyup, soganlari pembelestirin. Uzerine cam fistigini atin ve rengi degisene kadar kavurmaya devam edin.Uzerine ayiklayip yikadiginiz pirinci ilave edin ve 2-3 kez karistirarak kavrulduktan sonra sicak et veya tavuk suyu koyun.Daha sonra tum baharatlari,dereotunu ve tuzunu ilave edip kapagini kapatın ve kisik ateste pisirin. Pistikten sonra sotelediginiz eti ilave edin ve karistirip demlenmeye birakin.Hazirladigimiz ic pilavi siraladiginiz patlicanlari ustune dokup uzun olan kisimlarida pilavin ustune dogru kapatın.Servis zamani dikkatlice ters cevirip servis edin.