

Patlicanli Pilav

Malzemeler

- 1 su b. pirinc
- 1.5 su b. kaynar su
- 1 adet patlican
- 1 adet domates
- 1 yemek k. zeytinyagi
- 1 yemek k. tereyagi
- 1 tatli k.tuz

Yapilisi

Pirincci ilik su ile birkac kez suyunu degistire degistire, berrak suyu cikincaya kadar yikayin ve suzun. Patlican, sogan(yemeklik- kucuk) ve domatesi soyun ve kup kup dograyin. Kaynar suyu hazir edin.

Tencereye zeytinyagi ve tereyagini koyun, isitin. Uzerine patlicani ve sogani ekleyin ve pembelesinceye kadar kavurun. Ardindan domatesi ekleyin ve dusuk isida kavurun. Uzerine pirinci ilave edin ve kavurun. Uzerine 1.5 su bardagi kaynar su ve tuz ilave edin.

Tencereyi yuksek isida 1 dakika sure ile kaynatin ve tencerenin kapagini kapatın. Ocak isisini dusuk konuma getirin. Yaklasik 15 dk pisirilecek. Tencerenin kapagi acilmadan, pilavi en az 15 dakika sure ile dinlendirin. Sure bitiminde pilavi bir guzel karistirin. Servis yapin.