

Patlicanli Pilav

Malzemeler

4 adet uzun patlican
2 su bardagi pirinc
1 kahve fincani arpa veya tel sehriye
2 adet tavuk gogsu
1 adet sogan
2 adet sivri biber
3 adet yumusak domates
1 yemek kasigi salca
Tuz, karabiber
Isterseniz 1 cay kasigi tarcin
3 bardak sicak su

Yapilisi

Ilk olarak pirincleri sicak ve tuzlu suda 1 saat bekletin.
Patlicanlari alaca soyup sivi yagla kizartin.
Kizaran patlicanlari kagit havluya cikarip yagini suzun.
Bir baska tavada sogan ve biberleri kesip pembelestirin.
Kup kup dogranmis tavuk etlerini ekleyin.
Tavuk suyunu salip cekene kadar pisirin.
Soyulup kup kup kesilen domatesleri ve salcayi ekleyip 15 dakika pisirin.
Tuz ve baharatlarini ilave edin.
Pilav tenceresine patlicanlari yarisi disarida kalacak sekilde dizin.
Ustune tavugu dokun.
Yikadiginiz pirince sehriyeyi de icine ilave edin.
Onu da tavugun ustune dokun.
Patlicani ustune kapatın.
En uste duz bir tabak ve tuz koyun. Bu tuz patlican ve pirinc icin.
Sicak suyu ustune dokun ve kisik ateste kenarinda cok az su kalacak sekilde pisirin.
1 saat dinlendirin ve tabaga cevrip servis yapabilirsiniz