

Yahnili Pilav

Malzemeler

2 adet kemer patlican
1 orta boy tavuk gogsu
1/2 cay bardagi sivi yag
1 adet orta boy sogan
2 adet domates
3-4 adet sivri biber
Tuz-karabiber
2 su bardagi pirinc
1/4 limonun suyu
1/2 su bardagi sivi yag
3 su bardagi sicak su

Yapilisi

Oncelikle patlicanlar alacali soyulup, uzunlamasına dilimlenir. Tuzlu suda 15 dakika bekletilir, acisi cikartilir. Sulari sikilip kizartilir, fazla yagi kagit havlu yardimi ile alinir. Pirinc, tuzlu ve limonlu ilik suda bekletilir. Yarim saat sonra yagda kavrulup bir kenara koyulur. Baska bir tencerede soganlar sivi yagda pembelestirilir, kucuk dogranmis biberler ve kus basi tavuklar eklenir. Tavuk suyunu birakip, cekinceye kadar pisirilir, kup dogranmis domatesler ilave edilir. Tuz ve baharati ayarlanir. Domatesler eriyince ocak kapatilir. Teflon bir tencereye ortasi acik kalacak sekilde patlicanlar dizilir. Tencerenin ortasina tavuk sote yerlestirilir. Pirinc dokulerek, bastirilir. Patlicanin disari sarkan uclari pirincin uzerine kapatilir. Tencerenin kenarinda 3 su bardagi sicak tuzlu su dokulur. Kaynamaya baslayinca kisik ateste pisirilir. Demlenince tabaga ters cevrilerek servise sunulur.ellerimize saglik