PATLICANLI PİLAV

Malzemeler ; 6 kişi için

1 bardak Pirinç

5 kaşık Yağ

3 bardak SU ya da Et Suyu

1 adet Patlıcan

Tuz, Kara Biber

Yapılışı:

1 adet Patlıcan alacalı soyulur, ufak ufak doğranır. Tuzlu suda yarım saat kadar bekletilir. Suları süzüldükten sonra, yağda hafifçe pembeleşinceye kadar çevrilir.

Üzerine 3 bardak su ya da etsuyu ve tuz konularak, kaynamaya bırakılır.

Kaynamakta olan suya 2 bardak pirinç ilave edilir. Ateş kısılarak kaynamaya bırakılır. Suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten alınarak yarım saat kadar demlenmesi için bırakılır.

İsteğe bağlı olarak, pilav ateşten indirildikten sonra üzerinde kızgın yağ gezdirilebilir.