

PATLICANLI PİLAV

Malzemeler:

- 2 adet patlıcan
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet kuru soğan
- ¼ çay bardağı zeytinyağı
- 3,5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

Kızartmak İçin:

- Sıvı yağ

Hazırlanışı:

Patlıcanları alaca soyup küp şeklinde doğrayın. Ve tuzlu suda 10 dakika bekletin kadar bekletin. Patlıcanların sularını süzün ve kurulayın. Sıvı yağda patlıcanları kızartın. Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağında kavurun. İçine yıkadığımız pirinçleri atıp kavurmaya devam edin. Kavrulan pirinçlere suyu, tuzu ve karabiberi ekleyin. Pilav suyunu çektikten sonra patlıcanları içine atın ve karıştırın. 15 dakika demlendirip servis edin.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.