

Köz Patlıcanlı Pilav (4-6 kişilik)



Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyađ**
- 1 adet rendelenmiř sođan
- 1 adet közlenmiř patlıcan
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 adet yeřilbiber
- 1 diř sarımsak
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 ay kaşığı kekik
- 1-2 damla limon suyu
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 3 bardak pirinç
- 4,5 su bardağı et suyu veya normal su (sıcak)

Pirinci ıslatmak için:

- 4,5 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Süslemek için:

- Bir tutam dođranmiř dereotu

Pirincimizi yarım saat evelden 4,5 su bardağı sıcak su ve 1 tatlı kaşığı tuz ile ıslatıyoruz. **Teremyađ**'imizi yayvan bir tencerede eritip içine soğanlarımızı alıp

kavurmaya başlıyoruz. Soğanlarımız kavrulduktan sonra içine kırmızı ve yeşilbiberlerimizi ve ince doğranmış sarımsaklarımızı ekleyerek kavurmaya devam ediyoruz. Pirinlerimizi de iyice yıkayarak tenceremizde kavrulan malzemelerin içine ekliyoruz. Pirinlerimizin rengi şeffaşlaşana kadar kavurmaya devam ediyoruz. Üzerine sıcak su veya et suyumuzu, limon suyunu, tahin, kekik, karabiber ve en son közlenmiş bir adet patlıcanı incecik doğrayarak ekliyoruz. Ardından pilavımızı pişmeye bırakıyoruz. Pilavımız tamamen suyunu çektikten sonra demlendirip bol dereotu ile servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Patlıcanlı pilavımızı yaparken közlediğimiz patlıcanı pilavımıza eklerken mutlaka sıkarak fazla suyunun gitmesini sağlamak gerekiyor. Aksi halde pilavımızın kıvamını bozabiliriz. Acı severler bu pilavı yaparken içine 1 tatlı kaşığı pul biber koyarlarsa pilavımızın lezzeti daha da artacaktır.