

Nar Ekşili Kuru Patlıcan Pilavı

Toplam 36 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~226 kcal

Açılış 5/10

Mardin nar ekşili kuru patlıcan pilavı pirinci kuru patlıcan ve nar ekşisiyle pişirerek ekşiliği zarif, aroması derin bir taş ev pilavı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 6 adet Kuru patlıcan
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 adet Soğan
- 1.8 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kuru patlıcan küçük parçalara kırılarak kaynar suda 10 dakika haşlayın.
2. Pirinci yıkayıp 15 dakika suda bekletip süzün.
3. Soğan yağda 5 dakika kavurun, patlıcan ekleyip 3 dakika çevirin.
4. Pirinci tencereye alıp 4 dakika kavurun, taneler yağla kaplansın.
5. Sıcak su, tuz ve nar ekşisini ekleyip 14 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Pilavı 10 dakika dinlendirin, kuru patlıcan aromasını pirince yayılsın.

PÜF NOKTASI

Kuru patlıcan yumuşatıp suyunu sıkarak pilavda lifli ama temiz bir doku elde edebilirsiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak servis yapın, yanına yoğurt ve maydanoz koyun.