

Nar Ekşili Kuru Patlıcan Pilavı

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 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

Yapılış

1. Kuru patlıcanı 8 dakika haşlayın.
2. Soğanla birlikte pirinci tencerede çevirin.
3. Su ve nar ekşisiyle pilavı 14 dakika pişirin.

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.