PATLICANLI BULGUR PİLAVI

1 adet patlıcan
2 su bardağı su
1 su bardağı Duru Pilavlık Bulgur
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet küçük boy soğan
1/4 kırmızı kapya biber
1 tutam fesleğen
1 çay kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı Kırmızıbiber

Patlıcanı yıkayın, patlıcanları üç tarafından boyuna soyun.
Küp küp doğrayın ve tuzlu suyun içine koyun. Siyah suyunu bırakmasını sağlayın.
Pilav yapacağınız tencereyi ocağa alın.
Yayvan bir tencereye zeytinyağını ve tereyağını koyun, eriyince soğanları ve kırmızı kapya biberleri aynı anda ilave edip kavurun.
Ardından Duru Pilavlık Bulguru ilave edin.
Tuzu ve kızartılmış patlicanları ekleyin.
Şekeri ve kaynar suyu bekletmeden ekleyerek kısık ateşte 15 dakika bulgurlar göz göz oluncaya kadar pişmeye bırakın.
Bulgur pilavınızı 20 dakika dinlendirdikten sonra ince kıyılmış fesleğen ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:125286 • adı:Patlıcanlı Bulgur Pilavı • gönderen:yavaş yavaş • indirme tarihi:10.05.2024 - 14:21