PATLICANLI BULGUR PİLAVI

Elif Korkmazel

2 su bardağı bulgur
1 adet soğan
2 adet patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı zeytinyağı
3 adet sivri biber
2 adet domates
Tuz, karabiber, kırmızıbiber ve nane

Patlıcanları alacalı soyup kızartın. Doğranmış biberi ve soğanı; tereyağı ve zeytinyağı karışımında kavurun. Rendelenmiş domatesi ilave edin. Bulguru ve baharatları da ekleyip beş dakika kavurun. Üzerine bir-iki parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin. Pilav suyunu çekince patlıcanları ilave edin. Karıştırmadan, ocağın altı çok kısık olarak 10 dakika demlendirin.

© lezzetler.com tarif no:63972 • adı:Patlıcanlı Bulgur Pilavı • gönderen:hayal idi • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:01