



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BULGUR PİLAVI

4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı bulgur
2 adet patlıcan
1 adet limon kabuğu rendesi
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Çeyrek demet fesleğen
Çeyrek demet dereotu
1 yemek kaşığı pul biber
4 su bardağı sıcak su

2 adet patlıcanın soymadan, 1 santimetreküp büyüklüğünde doğrayınız. Orta boy bir tavanın içerisine 1 su bardağı sıvı yağ koyup kızdırın. Kestiğiniz patlıcanları kızgın yağda atıp kızartın. Bir servis tabağının içerisine kağıt havlu koyup kızaran patlıcanları bir kevgir yardımıyla yağı süzülmesi için üzerine çıkarın. 2 adet kuru soğanı önce ortadan ikiye küçük küçük kesin. Başka bir orta boy tavanın içerisine 4 yemek kaşığı zeytinyağı koyup, kızdırın. Sonra içine ince ince doğranmış soğanları atıp altın sarısı rengi alana kadar kavurun. Çeyrek demet fesleğen ve dereotunu ince ince kıyın. 1 limonun kabuğunu rendeleyin. 2 su bardağı bulguru, tel süzgecin içerisinde soğuk suyla yıkayın. Kavrulan soğanların içerisine bulguru ekleyip yaklaşık 4-5 dakika pişmeye bırakın. Bulgurlar kavrulduktan sonra içine sırasıyla 1 tatlı kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı şeker, 1 yemek kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, bir adet rendelenmiş limon kabuğunu koyup karıştırın. Üzerine patlıcanları ve 4 su bardağı kaynar suyu ilave edip kaynamaya bırakın. Pilav suyunu çektikten sonra üzerine ince ince doğranmış fesleğen ve dereotunu ekleyerek servis yapın.