PATLICANLI BULGUR PİLAVI

1.5 su bardağı bulgur
2 adet patlıcan
250 gr kuşbaşı et
2 adet defne yaprağı
3 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar zeytinyağ

Patlıcanlar soyulup 10 dakika tuzlu suda bekletilir. Bu arada etler ve defne yaprakları ısıtılan yağda kavrulur. Kavrulan etlerin üzerine suları sıkılıp kurulanmış, patlıcanlar eklenir. Patlıcanlar da kızarınca salça katılıp, kokusu çıkana kadar kavrulur. Bulur eklenip, karıştırılır. Üzerini 1 parmak eecek kadar kaynar su ilave edilip, tuz katıldıktn sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Altı kapatılıp, 10 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.



Fotoğraf "şivan" tarafından gönderildi. 15.12.2017

© lezzetler.com tarif no:69156 • adı:Patlıcanlı Bulgur Pilavı • gönderen:Fortuna • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:07