



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PATLICANLI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 adet patlıcan
kızartmak için sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
yarım çay bardağı zeytinyağı
3 adet sivri biber
1 adet soğan
2 adet domates
nane
karabiber
kırmızı biber
tuz

Patlıcanları çubuklu soyup doğrayıp tuzlu suda 5 dakika bekletin. Suyunu sıkıp sıvıyağda kızartın. Tencerede tereyağını ve zeytinyağını alıp ısıtın, ince doğranmış sivri biber ve soğanı kavurun, rendelenmiş domatesi de katıp 1-2 beraber pişirin, bulguru ve baharatları ekleyin, 1-2 dakika kavurun, üzerini 1 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin, pilav suyunu çekmeye başlayınca patlıcanları katın, karıştırmadan kısık ateşte 20 dakika demlendirin. Servis zamanı karıştırarak servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Bulgur Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 12.07.2014