



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

2,5 su bardağı pilavlık bulgur

2 domates

1 soğan

1 adet patlıcan

3 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Karabiber

Tereyağını tencereye alıp eritin. Küp şeklinde doğranmış patlıcanları ekleyip 5 dakika kavurun. Üzerine bulguru ekleyip rendelenmiş soğanla 5 dakika daha kadar kavurun. Rendelenmiş domatesleri ve sıcak suyu üzerine ekleyip kapağını kapatın ve 30 dakika pişirin. Not: İsteyen bir miktar salçayı kavurma esnasında ekleyebilir. Ya da maydanoz ekleyip beş dakika daha dinlendirin ve servis tabağına aktarın.