# PATLICANLI ETLİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı bulgur
1 adet patlıcan
6 adet arpacık soğan
100 gram kuşbaşı et
1 adet kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı kaynar su
2 yemek kaşığı margarin

Öncelikle patlıcanları küp küp doğrayıp tuzlu suda yarım saat bekletiyoruz. Daha sonra yayvan bir tencereye sana klasik yağı koyun. Eriyince arpacık soğanları ilave edin. Kısık ateşte 1-2 dakika çevirin. Üzerine küp küp doğranan kırmızı biberi ve patlıcanları ilave edin. Yarı haşlanmış etleri ekleyerek iki dakika kavurun. Ardından bulguru, tuzu ve kaynar suyu bekletmeden ekleyin. İsteğe göre karabiber de ilave edilebilir. Kısık ateşte 15 dakika bulgurlar göz göz olana kadar pişirmeye bırakın. Pilavı 20 dakika dinlendikten sonra servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:105811 • adı:Patlıcanlı Etli Bulgur Pilavı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:37