



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI NOHUTLU BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı nohut
2 adet kemer patlıcanı
3 adet sivri biber
1 adet soğan
3,5 su bardağı su
Tuz, karabiber
2 adet domates

Tencereye rendelenmiş soğanı ve tereyağını yerleştirip 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine doğranmış sivri biberi de ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine bulguru ve rendelenmiş domatesi de içine ilave edikten sonra pilavın suyunu verin. Kapağını kapatıp 20 dakika pişmeye bırakın. Diğer taraftan da küp doğranmış patlıcanları güzelce kızartın. Suyunu biraz çekince az haşlanmış nohutları ve kızaran patlıcanları içine ekleyip 10 dakika daha pişirin. 5 dakika kadar demlendirip sıcak olarak servis yapın.