



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BULGUR PİLAVI

2 adet közlenmiş patlıcan
3 adet közlenmiş kırmızıbiber
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı sıcak su
1 adet soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Patlıcanları ve kırmızı biberleri közleyip irice doğrayın. Tencereye yağları ve rendelenmiş soğanları koyup biraz kavurun. Sonra bulguru, suyu, tuz ve karabiberi ekleyip pilavı 20 dakika pişirin. Tabağa kat kat sebzelerle pilavı koyup servis edin.