



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU BADILCAN (KIRIKKALE)

4 adet patlıcan
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
4 adet sivri biber
1 su bardağı su
1 adet kuru soğan

Soğan çentilir, tereyağında börttürölür. Salça ve biber katılır, bir kaç dakika sonra kuşbaşı doğranmış patlıcanlar ilave edilir. 5 dakika sonra rende domates, sıcak su ve yıkanmış bulgur katılır, karıştırılır. Kapak kapatılır. Yarım saat kadar pişirilir.