



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BULGUR PİLAVI

1 ay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 adet havuç
1 adet kamer patlıcan
2 adet sođan
600 gram kemikli kuzu eti
4 diř sarımsak
4 adet domates
3 adet sivri biber

Tencerenin içine önce kemikli eti suyunu bırakıp çekene dek pişirin. zerine yağı döküp kavurmaya devam edin. Fırın kabına alıp 200 derecede 35 dakika kadar fırında pişirmeye devam edin. Patlıcanları alacalı kesip küçük küpler halinde doğrayın. Patlıcanları ve havuçları da kavurmaya başlayın. zerine domates ve sivri biberleri irice doğrayıp ekleyin. Aralarına sarımsakları serpin. Bulguru da üzerine serpin 2 su bardağı su ekleyip, kapağını sıkıca kapatıp kısık ateşte 1 saat pişmeye bırakın. Daha sonra karıştırıp demlendirin.