



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICANLI BULGUR PİLAVI

2 adet kemer ince uzun patlıcan
2 su bardağı bulgur
1 çay bardağı arpa şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
2,5 su bardağı su
400 gram kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan
3-4 adet domates
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı şeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 adet sivri biber

Öncelikle etleri tencereye koyup iyice suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Daha sonra üzerine yağı, rendelenmiş domatesleri, sarımsakları, şekeri ekleyip sadece domatesin suyunda etleri pişmeye bırakın. Pilavı hazırlamak için patlıcanları küp küp doğrayıp yıkayın ve suyunu sıkıp yağda kızartın. Tencerede tereyağını koyup arpa şehriyeyi kavurup üzerine bulguru ekleyin ve suyunu verin. 25-30 dakika pişirip patlıcanları ekleyip karıştırın ve servis tabağına alıp yanında pişen etleri ikram edin.



Fotoğraf "mahperi" tarafından gönderildi. 06.06.2015