



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ VE BULGURLU PATLICAN (FETHİYE MUĞLA)

<https://www.infethiye.net>

Sıvı yağ ile kavru lan ete soğan, domates doğranarak ilave edilir. Biraz kavru lduktan sonra doğranmış patlıcan eklenir. Biraz daha pişirildikten sonra bulgur, nane, karabiber, kırmızı biber ve su konarak pişirmeye devam edilir.

---

© lezzetler.com tarif no:122427 • adı:Etlı ve Bulgurlu Patlıcan (Fethiye Muğla) • gönderen:şafak güneş • indirme tarihi:03.04.2025 - 15:32