



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA PATLICANLI BULGUR PİLAVI

2 adet patlıcan  
Kızartma yağı  
Yarım kg pilavlık bulgur  
1 adet tavuk suyu bulyon  
1 çorba kaşığı salça  
3 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı tereyağı

Patlıcanlar soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, sıvıyağda kızartılır. Bir fırın kabına yıkanmış bulgur konur, kızarmış patlıcan eklenir, karıştırılır. Diğer tarafta sıcak su, salça, tereyağı, tuz, tavuk bulyon karıştırılır. Bulgurlu karışımın üzerine dökülür, düzeltilir. Üzeri alüminyum folyo ile kapatılır. 180 derece fırına verilir. Yaklaşık 40 dakika pişirilir.