



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLNAR USULÜ PİLAV (MERSİN)

- 1 adet patlıcan
- 1 adet soğan
- 1 adet yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 su bardağı bulgur
- 1 tutam kırmızı biber, nane, karabiber
- 2 su bardağı sıcak et suyu
- 1 tutam Taze fesliken
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı margarin

Patlıcanları küp şeklinde doğra, sote yap. Soğanı ve yeşil biberi ekle, pişince bulguru da ekle. 3 dakika kavur. Doğranmış domatesleri ve sarımsağı ekle, 5 dakika pişir. Baharatları ekle et suyunu dök, üste taze feslikeni koy, kısık ateşte pişir.

