



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAPLI HAŞLAMA BULGUR PİLAVI

1 kg uzun kemer patlıcan
500 gr güvercin kıyması
1 adet kuru soğan, rendelenmiş
1-2 dilim ekmek
Tuz
1 tatlı kaşığı karabiber, toz biber, pulbiber
2 adet ince dilimlenmiş domates
2-3 adet birkaç parçaya kesilmiş yeşil biber
Pilav için:
1 su bardağı bulgur
2 su bardağı et suyu
3 yemek kaşığı margarin
Tuz

Patlıcanlar alacalı soyulup 2-3 parmak kalınlığında kesilir. Köfte malzemeleri yoğrulup ceviz büyüklüğünde köfteler elde edilir. Yağlanmış tepsiye bir dilim patlıcan bir adet köfte yerleştirilir. Üzerlerine yeşil biber ve ince dilimlenmiş domatesler yayılır. Ardından eritilmiş margarin gezdirilip fırınlanır. 180 C fırında tamamen pişene dek tutulur. Etsuyu ocakta kaynatır. Ardından bulguru, tuzu ilave edlip altı kısılır. Suyunu çetikten sonra iyiçe kızdırılmış sana yağı üzerine dökülür. Ana yemekle servis edilir.