



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAHİDEVİRAN PİLAVI

100 Gr Sana Klasik  
2 Bardak bulgur  
4 Bardak tavuk suyu  
2 Adet Domates  
1 Yemek Kaşığı salça  
1 Aldığı kadar pul biber  
1 Aldığı kadar karabiber  
2 Adet patlıcan  
1 Adet yufka ekmeđi  
5 Adet biber

Sana margarin bir tencerede eritilir ve doğranan biberler sana margarinde kavrulmaya bırakılır . Patlıcanlar alacalı soyulur, ortadan kesilir ve yarım ay şeklinde ince ince doğranarak tencereye koyulur. Pilav içeriğinin salçası da eklenir. Tencereye bulgurlar da dökülür ve karıştırılır. Domatesler soyulur ve yemeklik doğranarak tencereye dökülür. Son olarak pilava lezzet verecek tavuk suyu ilave edilir. Tuzu ve baharatları da eklenen pilav pişmeye bırakılır. Pilav hafif sulu kalmalıdır. Büyükçe bir tepsiye yufka ekmekleri serilir ve pişen pilav ekmeklerin üzerine dökülerek servis edilir.