



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN DİZMELİ BULGUR PİLAVI

1,5 su bardağı bulgur
1 baş soğan
1 çorba kaşığı salça
3 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Dizme için:
3 adet patlıcan
1 su bardağı sıvıyağ

Pilav pişirmek için tencereye yağ konur. Isınınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. Üzerine yıkanmış bulgur atılır, birkaç dakika çevrilir. Sonra salça ve tuz eklenir. En son su katılır, kapağı kapatılır, 15 dakika pişirilir. Bu arada patlıcanlar tamamen soyulur. Cetvel gibi uzunlamasına kesilir. Patlıcanlar kızgın yağda kızartılır. Pilavı alacak büyüklükte altı düz, ıslatılmış bir tencereye patlıcan dilimleri yelpaze gibi dizilir. Üzerine pişmiş bulgur pilavı bastırarak yerleştirilir. Daha sonra pilav düz servis tabağına ters çevrilir.