



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BİBERLİ BULGUR PİLAVI

1 adet bostan patlıcanı
2 çorba kaşığı tereyağ
1 adet büyük soğan
5 adet uzun sivri biber
1 adet büyük domates
2 su bardağı pilavlık bulgur
3 su bardağı sıcak su
4-5 dal nane
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Patlıcanı alacalı soyup, küçük küpler büyüklüğünde doğrayın ve acısını almak için tuzlu suda 10 dakika bekletip süzün. 2 kaşık sana mutlu aile'den bir tavaya alıp, yemeklik doğranmış soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine ince kıyılmış biber ve patlıcanı ilave edin. Patlıcanlar yumuşayınca, rendelenmiş domates, tuz, karabiber ve pul biber ekleyin. Domates suyunu yarı yarıya çekince ocaktan alın. Bulguru yıkayıp süzün. 1 kaşık tereyağını bir tencereye alıp bulguru sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Pilav suyunu yarı yarıya çekince, patlıcanlı harcı üzerine ilave edin. Tamamen suyunu çekene kadar pişirip altını kapatın. Bir miktar naneyi incecik kıyıp pilavla karıştırın. Tencerenin üzerine kağıt havlu serip, kapağını kapatın. 10 dakika demlendirdikten sonra servis yapın.

Not: İsteğe bağlı 1 kaşık tereyağını pilavınızın ortasına koyup ağzını öyle kapatabilirsiniz. Servis sırasında üzerini nane ile süsleyebilirsiniz.