



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet patlıcan
3 adet sivri biber
2 adet soğan
3,5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
2 adet domates

Öncelikle patlıcanları küp şeklinde doğrayıp tavada 5 dakika kadar kızartın. Tencereye rendelenmiş soğanı ve tereyağını yerleştirip 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine doğranmış sivri biberi de ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine bulguru ve rendelenmiş domatesi de ilave ettikten sonra pilavın suyunu verin. Kapağını kapatıp 20 dakika pişmeye bırakın. Suyunu biraz çekince az haşlanmış mercimekleri ekleyip 10 dakika daha pişirin. 5 dakika kadar demlendirip sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "kiraz ağacı" tarafından gönderildi. 14.06.2015