



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BULGUR PİLAVI

2 adet patlıcan
3 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı pilavlık bulgur
4 su bardağı su
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, pul biber, tarçın kabuğu, yenibahar

Tereyağını tencerede eritin. Biber, soğan ve patlıcanı küp şeklinde doğrayıp tencereye ekleyin. 3 dakika kavurun. Yıkamış bulguru ve baharatı ekleyip suyunu verin Suyunu çekinceye kadar 25 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

