



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı şehriyeli bulgur
1 adet patlıcan
2 domates
2 adet sivri biber
1 soğan
3 yemek kaşığı sıvıyağ
3 bardak sıcak su
Tuz
Karabiber

Patlıcanı küçük küpler halinde doğrayarak tuzlu suya atıp biraz acısının çıkmasını beklenir. Suyunu iyice silkerek alın yağda 5 dakika kavurulur. Üzerine ince doğranmış soğan, doğranmış biberler ve bulgur da eklenerek 5 dakika daha kavrulur. Domates de rendelenerek üzerine eklenir, onun da üzerine 3 bardak sıcak su, tuz ve karabiber eklenir, karıştırıp tencerenin kapağı kapatılır. Takribi 20 dakika bu şekilde pişirdikten sonra servise sunulur.

