PATLICANLI BULGUR PİLAVI

2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
1 Adet Kuru Soğan
2 Adet Kemer Patlıcan
3 Adet Domates
2 Adet Sivri Biber
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
Yeteri Kadar Tuz, karabiber
4 Su Bardağı Sıcak Su
1 Çay Bardağı Patlıcanları kızartmak için

Patlıcanları alacalı soyup minik küpler halinde doğrayın. Tuzlu suda 10 dakika kadar bekletip sudan alıp kağıt havlu üzerine çıkarıp kurulayın.
Bir tavada 1 çay bardağı sıvıyağı kızdırıp patlıcanları renk alıncaya kadar kızartıp kağıt havlu üzerine çıkarın. Doğranmış soğanı, biber ve domatesleri salça ile kavurun. Patlıcanları ilave edin. Üzerine yıkanmış bulguru ekleyip karıştırın. tuz, karabiber ve 4 bardak sıcak su ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Pilavı 30 dk kadar demlenmeye bırakın. harmanlayıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:112336 • adı:Patlıcanlı Bulgur Pilavı • gönderen:sote • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:05