



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BULGUR PİLAVI

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 su bardağı başbaşı bulgur
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet küçük boy kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 adet patlıcan (minik küpler halinde doğranmış)
- 1/4 adet kırmızı kapa biber (minik küpler halinde doğranmış)
- 1 tutam fesleğen (ince kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tozşeker
- 2 su bardağı kaynar su

Patlıcanları küp küp doğrayarak kızartın ve ayrı bir kaba alın. Yayvan bir tencereye zeytinyağı ve tereyağını koyun. Eriyince soğanları ve kırmızı kapa biberleri aynı anda ilave edip kavurun. Ardından başbaşı bulguru ilave edin. Tuzu ve kızartılmış patlıcanları ekleyin. Şekeri ve kaynar suyu bekletmeden ekleyerek kısık ateşte 15 dakika bulgurlar göz göz olana kadar pişmeye bırakın. Bulgur pilavınızı 20 dakika dinlendirdikten sonra ince kıyılmış fesleğenle servis edebilirsiniz.