



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI BULGUR PİLAVI

1,5 su bardağı bulgur (tercihen iri pilavlık)  
3 su bardağı sıcak su  
1 adet soğan  
5 yemek kaşığı sıvı yağ  
3 adet domates  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
3 su bardağı sıcak su  
1 adet büyük boy patlıcan  
1 tatlı kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
3-4 dal dereotu  
3-4 dal maydanoz

Patlıcanı alacalı soyup küp şeklinde doğrayın ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş suda 15 dakika bekletin. 2 yemek kaşığı sıvı yağı pilav tenceresinde ısıtıp ince doğranmış soğanları yumuşayana kadar kavurun. Rendelenmiş domatesi, salçayı ve bulguru ekleyip 5 dakika boyunca sürekli karıştırın.

Sıcak suyu ve 1-2 çay kaşığı kadar tuzunu ekleyin.

Birkaç taşım kaynadıktan sonra ateşi kısın, tencerenin kapağını kapatın. Bulgu suyunu çekene dek pişin.

Bu arada patlıcanları kızartmaya başlayın. Bunun için patlıcanları suyun içinde çıkartıp iyice kurulayın. Küp şeklinde kesip una bulayın.

Una buladığınız patlıcanları 3 çorba kaşığı kadar kızgın yağda kızartın.

Bulgur suyunu çekince ince kıyılmış yeşillikleri, önceden kızarttığınız patlıcanları ekleyin. Karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. 10 dakika sonra servis yapın.

