



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BULGUR PİLAVI

1 adet bostan patlıcanı
1 adet büyük boy soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
Birkaç tane sivri biber
1 adet büyük boy domates
2 su bardağı pilavlık bulgur
Yeteri kadar sıcak su
4 dal kıyılmış nane
Tuz
Pul biber

Patlıcanlı bulgur pilavı normal yaptığınız bulgur pilavından çok farklı değil. Öncelikle pilavın lezzeti için patlıcanı alacalı soyup, tavla zarı büyüklüğünde doğrayın ve acısını almak için tuzlu suda 10 dakika bekletip süzün. Bir tavaya tereyağının yarısını alın ve yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Üzerine ince kıyılmış biber ve patlıcanı ilave edin.

Patlıcanlar yumuşayınca, rendelenmiş domates, tuz ve pul biber ekleyin. Domates suyunu yarı yarıya çekince ocaktan alın.

Bulguru yıkayıp süzün. Kalan tereyağını pilav tenceresine alıp bulguru sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Pilav suyunu yarı yarıya çekince, patlıcanlı harcı üzerine ilave edin. Tamamen suyunu çekene kadar pişirip altını kapatın. Nane ekleyip karıştırın. Tencerenin üzerine kağıt havlu serip, kapağını kapatın. Demlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

