PATLICANLI BULGUR PİLAVI

https://www.hasata.com.tr

2 su bardağı Hasata Pilavlık Antep Bulguru
1 yemek kaşığı tereyağ
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
2 adet yeşilbiber
1 adet kırmızıbiber
2 adet patlıcan
2 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Soğanı iri doğrayın, tereyağ ve zeytinyağında kavurun.
2-3 dakika sonra salçaları ilave edip kavurmaya devam edin.
Tuzda beklemiş ve doğranmış patlıcanları ilave edip 3-4 dakika kavurun.
Yeşilbiber, kırmızıbiber ve isterseniz sarımsakları ince doğrayıp tencereye ilave edin.
Baharatları da koyduktan sonra, Hasata Pilavlık Antep Bulguru'nu da tencereye ilave edin.
Tencereye suyunu ilave ederek kısık ateşte 20-25 dakika pişirip servis edin.

Not: Patlıcanları tuzlu suda bir süre bekletmek acısının çıkmasını sağlar.