



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BULGUR PİLAVI

3 su bardağı bulgur
2 adet patlıcan
2 adet sivri biber
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
1 tablet Knorr Tablet Et Bulyon
1 tatlı kaşığı şeker
4.5 su bardağı su
1 yemek kaşığı sirke
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
½ demet maydanoz

Hazırlanışı

1. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp içinde sivri biberleri kavurun.
2. Sivri biberler renk alınca içine yıkanmış bulgurları, Knorr Tablet Et Bulyon'u, Knorr Domatesli Çeşni'yi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, sirkeyi, şeker ve çekilmiş karabiberi ilave edip sote edin.
3. En son olarak içine kızarmış patlıcanları ve suyu ilave edip kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı pişirin.
4. Demlenen bulgur pilavına kıyılmış maydanozu karıştırıp sıcak servis edin.