



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BULGUR PİLAVI

Elif Korkmazel

2 su bardağı bulgur
1 adet soğan
2 adet patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı zeytinyağı
3 adet sivri biber
2 adet domates
Tuz, karabiber, kırmızıbiber ve nane

Patlıcanları alacalı soyup kızartın. Doğranmış biberi ve soğanı; tereyağı ve zeytinyağı karışımında kavurun. Rendelenmiş domatesi ilave edin. Bulguru ve baharatları da ekleyip beş dakika kavurun. Üzerine bir-iki parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin. Pilav suyunu çekince patlıcanları ilave edin. Karıştırmadan, ocağın altı çok kısık olarak 10 dakika demlendirin.