



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
3 adet patlıcan
3 adet çarliston biber
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
2.5 bardak su

Patlıcanları alacalı soyup küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda bekletip sıkın. Biberleri temizleyip kıyın. Soğanı yemeklik doğrayın. Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanı kavurun. Patlıcan ve biberleri ekleyin. Kavurmaya devam edin. Yıkayıp süzölmüş bulguru ekleyin. Salçayı, tuzu, karabiberi ekleyip 2,5 su bardağı su ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Tereyağını tavada kızdırıp pilavın üzerine gezdirin. Ocaktan alıp demlenmeye bırakın. Üzerini maydanozla süsleyip servis yapın.