



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI BULGUR PİLAVI

2 patlıcan
1 soğan
2 domates
3 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı pilavlık bulgur
Tuz, karabiber

Küp küp doğradığınız patlıcanları tereyağında beş dakika kavurun. Soğanı koyup bir miktar çevirin, ardından bulguru ekleyip kavurmaya devam edin. Rendelenmiş domates ve sıcak suyu katıp 20 dakika pişirin. İsterseniz kavurma esnasında bir miktar salça ekleyebilirsiniz. Ocaktan alınca kıyılmış maydanoz ilave edip kısa süre dinlendirirseniz lezzetinin güzelleştiğini fark edeceksiniz.
