



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI SARMA

4 adet patlıcan  
2 su bardağı bulgur  
2 orba kaşığı tereyağı  
3 adet sivri biber  
1 adet soğan  
3,5 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
2 adet domates

Patlıcanları uzun ince bir şekilde kesip kızartın. Diğer taraftan tencereye rendelenmiş soğanı ve tereyağını yerleştirip 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine doğranmış sivri biberi de ekleyip kavurmaya devam edin. Bulguru ve rendelenmiş domatesi de içine ilave edikten sonra pilavın suyunu verin. Kapağını kapatıp 20 dakika pişmeye bırakın. Suyunu biraz çekince bir kâsenin içine kızarmış patlıcanları dizip içine bulgur pilavını ekleyip servis tabağına ters çevirip 5 dakika kadar demlendirip sıcak olarak servis yapın.