



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BULGUR PİLAVI

- 2 su bardağı bulgur
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet patlıcan
- 3 adet sivri biber
- 1 adet soğan
- 3,5 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber
- 2 adet domates

Tencereye rendelenmiş soğanı ve tereyağını yerleştirip 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine doğranmış patlıcanları, kırmızı dolmalık biberi, sivri biberi ekleyip kavurmaya devam edin. Bulguru ve rendelenmiş domatesi de içine ilave ettikten sonra pilavın suyunu verin. Kapağını kapatıp 20 dakika pişmeye bırakın. Suyunu biraz çekince isterseniz içine az haşlanmış nohutları ekleyin. 10 dakika daha pişirip farklı bir lezzet elde edebilirsiniz. Demlendirip sıcak olarak servis yapın.

