



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ BULGUR PİLAVI

Elif Korkmazel

2 su bardağı pilavlık bulgur  
1 adet soğan  
3,5 su bardağı su  
3 adet domates  
3 adet sivribiber  
1 adet patlıcan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Tencereye tereyağını ve zeytinyağını koyun. İçine rendelenmiş soğanı ekleyip 3 dakika kavurun. Ardından önce ince kıyılmış sivribiberi ilave edip kavurun, sonra da küp doğranmış patlıcanları. Bulguru içine alıp 3 dakika daha kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesleri ve sıcak suyu da ekleyip, tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra kapağı kapalı şekilde 20 dakika pişirip servis yapın.