

Patlicanli Bulgur Pilavi

Malzemeler

1 kase pilavlik bulgur.
2 tane kuru soğan
3-4 adet patlican
1-2 adet kirmizi koz biber
2-3 adet yesil biber
1/2 cay bardagi zeytinyagi
1 adet kirmizi aci biber yada pul biber
tuz, karabiber
bir yemek kasigi biber salcasi
1 yemek kasigi domates salcasi
bol kuru nane, feslegen

Yapilisi

Oncelikle soğanlar incecik dogranir.patlicanlar soyulup dorde bolunerek kup kup dogranir.biberlerde ince ince kiyilir. bulgur , nane, feslegen haric diger malzemeler tencereye alinir ve bir guzel kavrulur.
bulgur ve nane, feslegen eklenir
pilavin ustune cikacak kadar su eklenir ara sıra karistirilip suyu kontrol edilerek pisirilir.ellerimize saglik