BOHÇADA PİLAV

8 adet kare milföy hamuru
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
2 adet patlıcan
1 büyük çay bardağı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı et suyu
Üzeri için:
1 adet yumurta

Patlıcanlar çubuklu soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, tuzlu suda yarım saat bekletilir.
Bu arada soğan ince doğranır, yarım çay bardağı yağda pembeleştirilir.
Kalan yağ kenardan bırakılır, ateş hızlandırılır ve patlıcanlar atılır, yumuşamaya başlayana kadar kavrulur.
Üzerine salça katılır, bir kaç dakika çevrilir. Yıkanmış bulgur da eklenir ve tuz serpilir.
Son olarak et suyu katılır, kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve 9 dakika pişirilir.
Tencere ateşten alınır ve yarım saat dinlendirilir. Sonra alt üst ederek karıştırılır.
Çözülmüş milföy hamurları unlu zeminde mardane yardımıyla yemek tabağı kadar açılır.
Açılan hamurların ortasına soğumuş pilav konur, bohça gibi kapatılır.
Bohçaların katlama yerleri üste gelecek şekilde yağlanmış fırın kabına sıralanır.
Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Sıcak olarak servis edilir.

Not: Patlıcanın az yağ çekmesi bir için hızlı ateşte kavrulur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1676 | Adı: Bohçada Pilav | İndirme tarihi: 19.08.2025 - 12:41