



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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. Yıkamış 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.