PATLICANLI BULGUR PİLAVI

2 Su bardağı pilavlık bulgur
2 Adet orta boy patlıcan
1 Adet iri kuru soğan
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 Su bardağı ince doğranmış domates
3 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı kuru nane
1 Tatlı kaşığı tuz

Patlıcanların kabuklarının tümü soyulur, iri fındık büyüklüğünde doğranır, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Daha sonra süzgece çıkartılır.
Tencereye zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca ince doğranmış kuru soğan ve tuz eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
Üzerine domates ve patlıcan katılır, birkaç kez çevrilir, 3 su bardağı sıcak su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 7 – 10 dakika pişirilir.
Daha sonra yıkanmış, süzülmüş bulgur ve kuru nane atılır, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapalı olarak, kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
Patlıcanlı bulgur pilavı 15 – 20 dakika dinlendirilir. Ilık olarak servise sunulur.

Not: Patlıcanlar kızartılarak da bu pilav hazırlanabilir. Bu şekilde hazırlanırsa yağ oranı azaltılır.