

Köz Patlıcanlı Nohutlu Bulgur Pilavı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 közlenmiş patlıcan
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve kimyon

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Közlenmiş patlıcanı süzüp iri parçalar halinde kesin; nohudu süzün. Soğanı doğrayıp bulguru sudan geçirin, salça ve kimyonu ölçün.

Servis Önerisi:

Bulgur pilavını sıcak servis edin. Yanına yoğurt, ayran veya limonlu bir salata ekleyebilirsiniz; köz patlıcanın aromasını bastırmamak için üzerine ağır sos dökmeyin.

Yapılışı:

1. Soğanlı salça tabanını hazırlayın:

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın. Salçayı ve kimyonu ekleyip çiğ kokusu çıkana kadar kısa süre kavurun.
- Bulguru ilave edip yağ ve salçayla eşitçe kaplanana kadar karıştırın.

2. Bulguru pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Sıcak suyu ve tuzu ekleyip kaynamaya bırakın.
- Kapağı kapalı, kısık ateşte bulgur suyunu çekene ve yumuşayana kadar yaklaşık 12–15 dakika pişirin.

3. Patlıcan ve nohudu katın:

- Bulgur yumuşadığında nohudu ve köz patlıcanı ekleyin.
- Patlıcanı ezmemek için alttan üste doğru birkaç kez nazikçe karıştırın; gerekirse tuzunu ayarlayın.

4. Pilavı dinlendirin:

- Ocağı kapatıp kapağı kapalı 10 dakika bekletin.
- Çatalla hafifçe havalandırıp sıcak servis edin; patlıcan parçalarını ezerek karıştırmayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bulgur suyunu çekmiş ve yumuşamış, nohutlar sıcak, patlıcan parçaları ise dağılmadan kalmış olmalıdır. Bulgur sertse az sıcak su ekleyip birkaç dakika daha kısık ateşte tutun.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Köz patlıcanın fazla suyunu süzdürün; nohutları yıkayıp süzün. Bulguru yıkadıktan sonra bekletmeden tencereye alın ki ölçülü sıvı dengesi değişmesin.

Kiraz'in Mutfağı