



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BAKLA BORANİSİ

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Tatlı Kaşığı tuz

1 Su Bardağı bulgur

3 Su Bardağı su

1 Adet kuru soğan

1 Kase Sarımsaklı Yoğurt

1 Kg. taze bakla

Baklalar ayıklanır ve ufak doğranır. Tencereye margarin ve ince kıyılmış soğan konur, pembeleştirilir. Üzerine bakla atılır, birkaç tur çevrilince su eklenir, baklalar yumuşayana kadar haşlanır. Sonra tuz, bulgur atılır. Bulgur suyu çekene kadar pişirilir. Ocaktan alınır.

---