



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI BULGUR

1 bardaktan biraz daha fazla iç bakla
1 bardak pilavlık bulgur
1 orta boy soğan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1,5 - 2 bardak sıcak su (bulgurunuza göre ayarlayın)
kararınca tuz
taze dereotu, doğranmış haliyle en az 3 - 4 kaşık kadar

Soğanı ufak doğrayın. Baklaları ayıklayın. Zeytinyağını ısıtın, soğanları hafif kavurduktan sonra bulgur ve bakla tanelerini ekleyin. Tuz ve suyu da koyup, karıştırıp ateşin altını kısın, pilavınızı pişirin. Ateşten alınca dereotunu da ekleyin ve karıştırın.

ML® Taze Baklalı Bulgur Pilavı (görsel)