



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI BULGUR PİLAVI (MERSİN)

Bakla 500 gram
Su 4 su bardağı
Tuz 2+1/2 tatlı kaşığı
Duru Pilavlık Bulgur 2 su bardağı
Tereyağı veya margarin (erimiş) 1/2 su bardağı

Baklalar yıkanır, ayıklanır ve küçük küçük doğranır. Bir tencerede 4 su bardağı su ocağa konur kaynayınca tuz ve baklalar ilave edilerek kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirilir. Baklalar yumuşayınca bulgur ilave edilir. Bulgur suyunu çekip göz göz olunca, üzerine kızdırılmış yağ gezdirilir, peçete örtülür ve kapak kapatılarak 20 dakika demlendirilir. (K.K.Almış)

NOT: Tarif Mersin yöresinden alınmıştır. Arzuya göre üzerine 1/2 demet doğranmış dereotu konabilir. Pilavın yağı ilave edilmeden bir kısmı ayrılarak soğutulur içine yoğurt ve su ilave edilerek karıştırılır, pilav ile birlikte yenir. Bu karışıma "Sıraysır" denir.

