BAKLALI BULGUR PİLAVI

250 gr. bakla
2 su bardağı pilavlık bulgur
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
3 su bardağı sıcak su
1/2'şer demet maydanoz, dereotu ve nane
Tuz

Baklaları doğrayın. Bir tencereye tereyağı ve zeytinyağını koyup yemeklik doğranmış soğanı ilave edin. Soğanın rengi dönmeye başlayınca baklayı ekleyin. 10 dakika kadar karıştırarak kavurun. Bulguru tencereye ekleyin. Birkaç dakika daha kavurup suyunu ekleyin. Tuzunu katıp suyunu çekene dek pişirin. Ocağı kapatıp pilava kıyılmış maydanoz, dereotu ve nane ilave edip bir kez karıştırarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:76456 • adı:Baklalı Bulgur Pilavı • gönderen:Antigone • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:11