



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI PİLAV (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı sıcak su
4 yemek kaşığı yağ
tuz
200 gr iç bakla
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı ince doğranmış nane
1 adet yeşil soğan ince doğranmış
iç baklayı haşlamak için su

Orta büyüklükte bir tencerede suyu kaynatın. Dondurulmuş iç baklaları soğuk su ile yıkayın. Kaynayan suya ilave edin. 10 dakika haşlayın, süzün, baklaların dışındaki sert kabukları temizleyin bir kenara ayırın, pilav pişirdiğiniz tencereye 2 yemek kaşığı yağ ilave edin. 2 su bardağı sıcak su ve tuzu ekleyin. Su iyice kaynadığında pirinci ilave edin, ocağın altını kısın pişirin, soğanı ortasından ikiye bölün ince doğrayın, bir tavada 2 yemek kaşığı yağ biraz ısıtın, doğradığınız soğanları ekleyin şeffaflaşınca kadar pişirin, temizlenmiş iç baklaları, tuzu ekleyin 2 dakika nazikçe karıştırarak pişirin. İç baklalı karışımı pilavın üzerine ilave edin, sıcakken karıştırın. Servis yapmadan yeşil soğan ve naneyi ilave edin.