



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI (YEŞİL FASULYELİ) PİLAV (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Bakla (yeşil fasulye) ayıklanır, doğranır, haşlanarak iyice pişirilir. Pişirilen bakla, kızarmış tereyağında rendelenmiş iki adet domates ve ince ince kıyılmış yeşil biberle iyice kavrulur. Kavrulduktan sonra su ve tuz ilave edilir. Su kaynadıktan sonra göz kararına göre bulgur ilave edildikten sonra, hafif ateşte pişirilir. Servis sırasında dağlanmış tereyağı tabakların üzerine dökülür.

© lezzetler.com tarif no:40746 • adı:Baklı (yeşil fasulyeli) Pilav (Ahlat - Bitlis) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:47