



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLALI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı kuru bakla içi
1 çorba kaşığı salça
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı su
Tuz

İç bakla yumuşayana kadar haşlanır. Yarım daire şeklinde doğranmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine salça ve yıkanmış bulgur katılır. 5 dakika kadar kavurduktan sonra iç bakla ve tuz katılır. Sıcak su ilave edilir. Kapaklı olarak orta ateşte 15 dakika pişirilir.

[ML® Kuru Baklalı Bulgur Pilavı için tıklayın](#)

ML® Taze Baklalı Bulgur Pilavı (görsel)