



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLALI BULGUR PİLAVI

40 Gr Sana Klasik

5,5 Su Bardağı su

1 Su Bardağı pilavlık bulgur

2 Adet soğan

0,5 Kg. taze iç bakla

1 Çorba Kaşığı biber salçası

1 Biraz tuz

Soğanları temizleyip küp küp doğrayın. Margarini tencereye alıp soğanı pembeleştirin. Salçayı ilave edip karıştırın. 4 bardak su ve baklayı ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Tencereye bulguru ilave edip üzerine 1.5 bardak su ekleyin. Kapağı kapalı olarak pişirin. Tencereyi ocaktan alıp kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.