



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAKLALI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı kuru bakla içi
2 adet orta boy kuru soğan
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
4 su bardağı su
karabiber
tuz

Bakla düdüklü tencerede haşlanıp bir kenara ayrılır. Soğan ince kıyılır, yağda kavrulur, salça katılır, yıkanmış bulgur eklenir, 2 - 3 dakika daha kavrulur. Üzerine haşlanmış iç bakla, tuz, karabiber ve su sonur, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 15 - 20 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra sofraya getirilir.

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