



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAKLALI BULGUR AŞI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

200 gr. taze bakla
2 adet soğan
1 su bardağı bulgur
4 bardak su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı Tuz

YAPILIŞI

Soğanlar doğranır. Zeytinyağında yumuşatılır. Ayıklanmış ve doğranmış baklalar ilave edilerek biber ve tuz eklenir. Daha sonra dört bardak su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Üstüne bulgur ve bulgur için gerekli olan iki bardak kaynamış su ilave edilerek bulgurun pişmesi de sağlanır. Daha sonra ateş söndürülerek demlenmeye bırakılır.