



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ (PAKLALI) PİLAV (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 su bardağı pilavlık bulgur (baş bulgur)
½ kg yeşil fasulye
2 yemek kaşığı domates ve biber salçası karışımı
3 yemek kaşığı tereyağı
1 büyük baş kuru soğan
Tuz
Karabiber

Fasulyeleri temizleyip yıkayarak bir parmak kalınlığında doğrayın.
Bir tavada yağla birlikte yemeklik soğan ile pembeleştirin.
Salça ilave edip bir iki kez karıştırdıktan sonra su ve tuz koyup pişirin.
Fasulyeler pişince, fasulyeye 4-4,5 bardak su ilave edip miktarını kontrol edin, gerekirse sıcak su ilave ederek içerisine bulgur bırakın.
Bulgur pilavı gibi pişirilir. Göz göz olunca altını kapatın. Demlendirin.
Sıcak olarak servis yapın. Karabiber isteğe bağlı olarak kullanılır.

Not: Etli yeşil fasulye yemeği arttığı zaman, su ilavesi ile aynı pilav pişirilebilir.

