



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İÇ BAKLALI BULGUR PİLAVI (HATAY)

### Kullanılacak Malzemeler

- 2 su bardağı bakla
- 3 çorba kaşığı tereyağ
- 2 adet orta boy soğan
- 2 su bardağı bulgur
- 1 çorba kaşığı biber salçası

### Hazırlanma Şekli

Soğanları yemeklik doğrayıp tereyağında kavurun. Biber salçasını ilave edip 1-2 dakika çevirin. Su ve baklaları ekleyin. Baklalar pişince içine bulguru ilave edin. Baklanın suyu bulgurun bir parmak üstüne çıksın. (Suyu az ise sıcak su ekleyin.) Suyunu çekene kadar pişirip ateşten indirin. Üzerine kağıt kapatıp kapağını örtün. 15 dakika demlendirin. Sıcak servis yapın.

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