İÇ BAKLALI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı kuru bakla içi
1 çorba kaşığı salça
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı su
Tuz

İç bakla yumuşayana kadar haşlanır. Yarım daire şeklinde doğranmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine salça ve yıkanmış bulgur katılır. 5 dakika kadar kavurduktan sonra iç bakla ve tuz katılır. Sıcak su ilave edilir. Kapaklı olarak orta ateşte 15 dakika pişirilir.

ML® Kuru Baklalı Bulgur Pilavı için tıklayın

ML® Taze Baklalı Bulgur Pilavı (görsel)

© lezzetler.com tarif no:23018 • adı:İç Baklalı Bulgur Pilavı • gönderen:bahar noktası • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:30