



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ BAKLALI BULGUR PİLAVI

MALZEMESİ:

1 su bardağı bulgur,
1/2 kg taze iç bakla,
2 soğan,
1 çorba kaşığı biber salçası,
yağ,
su,
tuz.

Kızdırılmış yağda, doğranmış soğanı pembeleştirip, salça, 4 bardak su ve baklayı ekleyip yumuşayınca kadar kaynatın. Pişince üstüne bulguru, 1.5 bardak su ve tuzunu ilave edip, kısık ateşte suyunu çekirin. Pişince, üstünü kağıt havluyla kapatıp 10 dakika dinlendirin.

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