



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KURU FASULYELİ BULGUR PİLAVI (KONYA)

Duru Kuru Fasulye 1/2 su bardağı
Soğan 2 orta boy
Zeytinyağı 2/3 su bardağı
Domates 3 orta boy
Duru Pilavlık Bulgur 2 su bardağı
Su 4 su bardağı
Tuz tatlı kaşığı

Fasulye ayıklanır, yıkanır ve akşamdan bir su bardağı su ıslatılır. Ertesi gün 1 su bardağı su ilave edilerek basınçlı tencere de haşlanır. Soğanlar soyulur, yıkanır, ince ince doğranır ve yağ ile birlikte kısık ateşte sararınca kadar kavrulur. Yıkamış kabuğu soyulmuş küçük küçük doğranmış domatesler ilave edilir. Ve domatesler suyunu çekinceye kadar çevrilir. Bulgur katılıp karıştırılır ve fasulyede eklenerek 5 dakika kadar kavrulur. Fasulyenin haşlama suyu dahil 4 su bardağı sıcak su ve tuz ilave edilir. Kapak örtülüp, önce orta sonra hafif ateşte suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirilir. Ateşten alınıp peçete örtülerek kapak kapatılır ve 20 dakika kadar dinlendirilir. (K.K.Aydın)

NOT: Konya yöresi yemeklerinden. Arzuya göre domates yerine 2 yemek kaşığı salça kullanılır. Tereyağı ile de yapılabilir.

[ML® Fasulyeli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)

