



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUKAŞERLİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı haşlanmış mukaşer (siyah nohut)  
1.5 su bardağı pilavlık bulgur  
3.5 su bardağı su  
1 adet iri soğan  
4 yemek kaşığı margarin  
Tuz

Öncelikle akşamdan ıslattığımız mukaşer yani siyah nohutu yumuşayana kadar haşlayın. Dödüklüye koymayın çabuk haşlanıyor çünkü.

Tencereye yağı, yemeklik doğradığınız soğanı ilave edin ve soğanı hafifçe pembeleşene kadar kavurun. Siyah nohutları da içine atıp bir iki çevirin.

Bulguru ve suyu ilave edin. Tuzunu atın. kaynamaya başlayınca altını kısın ve bulgur suyunu çekene kadar pişirin.

15 dakika kadar dinlendirip servis edin.

