



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BAKLALI BULGUR PİLAVI

- 20 adet taze bakla
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 kase pilavlık bulgur
- 2 kase su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı sıvıyağ

Baklalar haşlanır, suyu süzülür ve ince ince doğranır. Soğan çok ince kıyılır. Tencereye aktarılır. Üzerine yağ eklenir ve orta ateşe oturtulur. Soğan şeffaflaşmaya başlayınca salça, bakla ve tuz katılır. Bir kaç dakika sonra yıkanmış bulgur katılır. Biraz çevirdikten sonra sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır. Orta ateşte 10 dakika pişirilir.