



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI BULGUR PİLAVI

500 gr körpe bakla
4 su bardağı su
2.5 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı pilavlık bulgur
Yarım su bardağı sıvı yağ

Baklaları yıkadıktan sonra ayıklayıp küçük parçalar şeklinde doğrayın. Tencerede 4 su bardağı suyu kaynatın. Tuz ve baklaları ilave edip kısık ateşte, baklalar yumuşayınca kadar pişirin. Baklalar yumuşadığında bulguru ilave edin. Önce orta, daha sonra kısık ateşte pişirin. Bulgur suyu çekip göz göz olunca üzerine erittiğiniz yağ üzerine gezdirin. Üzerini kağıt havlu ve tencerenin kapağıyla kapatarak 20 dakika demlendirin. Sıcak servis yapın. taze baklalı bulgur pilavı artık hazır,

