

Baklalı Bulgur Pilavı (4 kişilik)



Malzemeler:

- 125 gr. (3.5 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 2 adet ince doğranmış soğan
- 200 gr. (1 su bardağı) bulgur
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 250 gr. (2 su bardağı) taze iç bakla

İlk iş olarak baklalarımızın alt kısımlarına minik bir çentik atarak az suda 10 dk. kadar haşlayalım. Haşladığımız suyu dökelim çünkü bu su pilavımızın renginin kararmasına sebep olur. Daha sonra pilav tenceremize yıkanmış bulgurumuzu, baklalarımızı, tuzumuzu ve ölçülü suyumuzu ekleyelim. Pilavımızı suyunu çekene kadar pişmeye bırakalım. Biz bu arada yağımızı bir tavada eritelim, içine doğranmış soğanlarımızı alalım ve soğanlar karamelize olana dek kavuralım. Soğanlarımız kavrulana kadar pilavımız da pişmiş olacaktır. Pilavın altını kapatıp kavurduğumuz soğanı içine döküp karıştırıyoruz ve demlenmesi için 10 dk. kadar dinlendiriyoruz. Daha sonra servis edebiliriz.

Püf Noktası:

Bulgurumuzu seçerken beyaz ve iri taneli bulgurları seçersek pilavımızın daha lezzetli olmasını sağlarız. Soğanımızı bu pilav için muhakkak kahverengi oluncaya dek kavuralım ki pilavımızın aroması en yüksek noktasına ulaşsın.