KURU BAKLALI BULGUR PİLAVI

1,5 Su bardağı kuru bakla
2 Su bardağı bulgur
2 Adet orta boy kuru soğan
1 Çorba kaşığı biber salçası
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
5,5 Su bardağı su
2 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye sıvıyağ konur, üzerine yemelik doğranmış kuru soğan eklenir. Soğan suyunu bırakana kadar kavrulur.
Soğana biber salçası ve yıkanmış kuru bakla eklenir, karıştırılır. Üzerine 3 su bardağı sıcak su ilave edilir.
Tencerenin kapağı kapalı olarak orta ateşte yarım saat pişirilir, bu arada bulgur yıkanır suyu süzülür.
Tencerenin kapağı açılır, eğer baklalar yumuşamışsa yıkanmış bulgur, tuz ve 2,5 su bardağı su eklenir.
15 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır, dinlenmeye bırakılır.
Ilık ya da sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu pilav Antakya bölgesinde sıklıkla hazırlanır.