LOLAZLI PİLAV

1 Su bardağı pilavlık bulgur
250 gr. börülce
Yarım çorba kaşığı domates salçası
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Adet orta boy kuru soğan
6 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 Su bardağı su

Börülce ayıklanır, yıkanır, 2 parmak eninde doğranır, bir tencereye aktarılır, üzerine 2 su bardağı su konur, kapaklı olarak 15 dakika haşlanır.
Haşlama suyunu dökmeden üzerine yıkanmış bulgur, salça ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir, orta kısık ateş arası, kapaklı olarak 15 dakika pişirilir.
Bu arada başka bir tavaya ayçiçek yağı konur, ısınınca ince doğranmış kuru soğan ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir. Soğan hacmi küçülene kadar kavrulur.
Pişen lolazlı pilavın üzerine kavrulan soğan eklenir, dikkatlice karıştırılır.
Tencerenin kapağı kapalı olarak, üzerine kağıt kapatmadan 15 – 20 dakika dinlendirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Lolazlı pilav, Gaziantep bölgesine ait bir tariftir. Yörede börülceye lolaz adı verilir.