



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## FASULYELİ BULGUR PİLAVI



2 Su bardağı pilavlık bulgur  
25 - 30 adet taze fasulye  
1 Adet iri kuru sođan  
1 Adet kırmızı et biberi  
1 Adet dolma biberi  
1 Su bardađı rende domates  
1 ay bardağı ay iek yağı  
2,5 Su bardađı su  
1 Tatlı kağığı kırmızı pul biber  
1 Tatlı kağığı tuz

- # Fasulyeler yıkanır, kılçıkları alınır, bir parmak eninde doğranır. İnce doğranmış kuru soğanla beraber bir tencereye alınır, ay iek yağ ve tuz eklenir.
- # Malzeme yaklaşık 10 dakika kavrulduktan sonra üzerine bir çay bardağı sıcak su eklenir. Kapak kapatılır, fasulye yumuşayana kadar pişirilir.
- # Daha sonra küçük kare şeklinde doğranmış, kırmızı ve dolma biberi ilave edilir, birkaç defa çevrilir.
- # zerine yıkanmış, suyu szlmş bulgur katılır. 1 - 2 dakika karıştırdıktan sonra rende domates, kırmızı pul biber ve 2,5 su bardağı su eklenir.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, 20 dakika orta ateşte pişirilir. Kapağı açılmadan 20 - 25 dakika dinlendirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Bu pilav fasulye yerine taze bakla ile de hazırlanabilir. Bakla kullanılacaksa, 2 dış dövülmüş sarımsak eklenir.