# HAVUÇLU BULGUR PİLAVI

2 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Adet orta boy kuru soğan
2 Adet orta boy havuç
1 Su bardağı kuru fasulye
1 Çorba kaşığı salça
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
3,5 Su bardağı su

# Kuru fasulye akşamdan temiz suya ıslatılır. Ertesi günü aynı suyla yumuşayana kadar haşlanır.
# Bu arada soğan ince kıyılır, havuç kibrit çöpü şeklinde doğranır.
# Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca soğan katılır. Soğan kararana kadar kavrulur. Havuç eklenir, yumuşayana kadar pişirilir.
# Daha sonra salça ve tuz ilave edilir, birkaç kez çevrilir. Haşlanmış, suyu süzülmüş kuru fasulye katılır.
# En son yıkanmış bulgur, 3,5 su bardağı su katılır, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır, orta – kısık ateş arası 20 dakika pişirilir, ateşten alınır.
# Kapağı açılmadan 15 – 20 dakika dinlendirilir, karıştırılır, sofraya getirilir.

Not: Bu pilavı hazırlarken havuç suyunu bırakacağından rendelenmesi tavsiye edilmez.