Baklalı bulgur aşı

1 kişilik · 20 dk

Malzemeler

30 g	Taze bakla içi
70 g	Bulgur ½ su bardağı
15 g	Şehriye
10 g	Sadeyağ ¾ yemek kaşığı
2 g	Karabiber ¾ çay kaşığı
30 g	Soğan 3 yemek kaşığı
3 g	Tuz ½ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Yayvan bir tencerede sadeyağı ısıtın.
2. Soğanı küçük doğrayıp önce yağa atın, ardından bakla içini ekleyip kavurun.
3. Su ekleyip baklalar yumuşayana kadar kaynamaya bırakın.
4. Yıkanmış bulguru, şehriyeyi, tuzu ve karabiberi ekleyip hafif ateşte pişirin.
5. Piştikten sonra bulguru dinlenmeye bırakın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
ŞURKAV, Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı (2014)
tatname.com/tr/tarif/baklali-bulgur-asi-surkav