



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AYRANLI MÜCEDDERE (GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

1,5 su bardağı yeşil mercimek

7 çorba kaşığı zeytinyağı

2 adet kuru soğan

2 su bardağı pilavlık bulgur

2 su bardağı su

2 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

Her porsiyon için 1 bardak ayran

Üzerini geçecek kadar su ve pul biber ekleyip yeşil mercimeği bir tencerede haşlayın. Haşlanınca suyunu süzün ve bir kenara alın.

Soğanları soyup halka şeklinde, yani piyazlık doğrayın ve 5 çorba kaşığı zeytinyağında nerdeyse yanıcaya kadar kavurun. 2 yemek kaşığı zeytinyağında bulguru kavurun. Üzerine tuz, karabiber ve haşlanmış mercimeği koyup suyunu ilave edin ve kısık ateşte pişirin.

Altını kapattıktan sonra, yağda kavurduğunuz soğanları mücedderenin üzerine koyup 10 dakika dinlendirin.

Derin tabaklara porsiyonlar halinde koyup her porsiyonun üzerine bir bardak ayran döktükten sonra servis edin.
