MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

100 gr. yeşil mercimek
2 bardak bulgur
4 kaşık yağ
1 kahve kaşığı karabiber
3 bardak et suyu
4 iri soğan
1 çay bardağı bitkisel yağ
tuz

Mercimeği akşamdan suda bırakın, ertesi günü haşlayıp süzün. 2 bardak bulguru yıkayın, 4 kaşık yağda 5 dakika kavurun, karabiberi, etsuyunu, tuz ve mercimekleri karıştırıp pişirin. 4 soğanı ince doğrayıp 1 çay bardağı bitkisel yağda pembeleştirin. Pilavı servis tabağına alınca soğanı üzerine yayarak sofraya getirin.

ML® Bulgur Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1145 • adı:Mercimekli Bulgur Pilavı • gönderen:dertli • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:32