



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLÂVI

1 Çay bardağı mercimek
4 Bardak su
2 Su bardağı bulgur
4 Soğan
4 Kaşık sade yağ
1 Bardak zeytinyağ
2 Bardak et suyu
Karabiber, tuz.

Siyah mercimeği akşamdan ıslatın, ertesi gün bol suda haşlayıp süzün. Ote yandan yıkanmış bulguru sadeyağda 15 dakika kavurun. Sonra karabiber, et suyu ve mercimekleri katın. Hepsini karıştırıp pişirin, soğanı piyaz soğanı gibi doğrayıp çiçekyağında kavurun. Pilâvı indirdikten sonra soğanları üzerine yayıp servis yapın.

[ML® Kara Şimşek için tıklayın](#)