



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

Malzeme :

2 bardak bulgur,
1 adet soğan,
tuz,
1 çay bardağı mercimek,
4 bardak su (et veya tavuk suyu),
3 kaşık yağ.

Yapılışı:

- 1- Mercimeği akşamdan ıslatınız. (Eğer akşamdan ıslatma mümkün olmamışsa ayıklayıp yıkayıp haşlayınız.)
- 2- Bol suyla mercimeği ateşe koyup haşlayınız.
- 3- Boyalı suyunu döküp mercimeği birkaç kere sıcak suyla yıkayıp bir tarafa bırakınız.
- 4- Bir tencereye yağı, doğranmış soğanı koyup hafifçe öldürünüz.
- 5- 4 bardak suyu, tuzu koyup kaynatınız.
- 6- Su kaynayınca mercimeği, bulguru koyup orta hararetli ateşte pişiriniz.
- 7- Yarım saat kadar da demlendirdikten sonra karıştırıp servis yapınız.

ML® Barbunyalı Pilav (görsel)