MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

1 tas bulgur
2 adet soğan
1 su bardağı yeşil mercimek
3 kaşık yağ
2 tas su
Tuz

1- Mercimek 3-4 saat suda bekletilir. Haşlamaya konulur. İyice piştikten sonra süzülüp bir kenara bırakılır.
2- Soğanlar ince ince doğranır. Tencereye sıvıyağ ve soğan konulup kavrulur.
3- Ayıklanmış bulgur yıkandıktan sonra tencereye ilave edilerek biraz kavrulur. Mercimek konarak biraz daha karıştırılır. Bulgur tencereye konmadan ölçülür. 2 misli sıcak su konur. Tuz ilave ettikten sonra pişirilir.

ML® Lokum Pilavı (görsel)

© lezzetler.com tarif no:25276 • adı:Mercimekli Bulgur Pilavı • gönderen:zerzevat • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:14