



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı yeşil mercimek
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı pilavlık iri bulgur
1 adet iri boy kuru soğan
Sos için;
2-3 diş sarımsak

Mercimeği bol suyla yıkayıp, süzdürün. Üzerine 1-2 parmak geçecek kadar su ilavesiyle haşlanmaya bırakın. Mercimek hafifçe yumuşamaya başladığında altını söndürüp, süzdürün ve bir kenarda bekletin. Bu arada pilavı pişireceğiniz tencerenin içine yağı aktarın ve yemeklik çok ince kıyılmış soğanları da ekleyerek kavurun.

Soğanlar sarardığında 2,5 su bardağı suyu ekleyin.

Su kaynayıncaya tuz ve karabiberin yanısıra bulguru ve haşlanmış mercimeği de ilave edin.

Pilav suyunu çeker çekmez altını kısıp, 8-10 dakika daha pişirin ve ateşten alın.

Pilavın kapağını hiç açmadan en az 15-20 dakika demlenmeye, dinlenmeye bırakın.

Öte yandan sosu hazırlamak için ufak bir tavada yağı eritip, dövülmüş sarımsakları 2-3 dakika kavurup, demlenen ve dinlenen pilavın üzerine ekleyip, pilavı bir güzel karıştırıp, havalandırın. Sonra da sıcakken servis yapın.

[ML® Kırdı için tıklayın](#)