



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

2 Bardak Bulgur
1 Soğan
1 çay bardağı Yeşil Mercimek
4 Bardak su (et yada tavuk suyu)
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, Kara Biber

Mercimeği ayıklayıp yıkayıp bol suda haşlayın. Siyah suyunu döküp, bekletin. Diğer tarafta tencereye yağı ve doğranmış soğanı koyup soğanları hafifçe kavurun. Dört bardak suyu ya da etsuyunu ekleyip kaynatın. Kaynamakta olan suya mercimeği ve bulguru koyup kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. On, onbeş dakika demlendikten sonra karıştırıp servis yapın.

[ML® Çoban Pilavı için tıklayın](#)