



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MERCİMEKLİ PİLAV

2 orba kaşığı margarin
1 adet soğan
1 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı sıcak su
1 su bardağı yeşil mercimek
Tuz

Margarini eritip yemeklik doğranmış soğanları kavurun. Bulguru ekleyip biraz daha kavurun. Sıcak suyu ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatın. Bulgurların suyunu çekmesine yakın mercimeği ilave edin. Pilav demlenene kadar pişirin.