



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI BULGUR PİLAVI

<https://migros.com.tr>

1 su bardağı bulgur
2 su bardağı su
1 çay bardağı mercimek
kırmızı biber
1 orta boy soğan
2 çorba kaşığı kaymak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Nane

1. Yeşil mercimek yıkanıp haşlanır.
2. Soğan ve biber küp küp doğranır ve sıvı yağda kavrulur.
3. Üzerine bulgur eklenip biraz daha kavrulur, mercimekler de eklenir ve üzerine iki bardak sıcak su ve tuz eklenir.
4. Kaynamaya başladıktan sonra, altı kısılarak içi çekene kadar pişirilir.
5. Bir tavada kaymak eriyene kadar kızdırılır.
6. İyice köpürtülür, üzerindeki köpükler alınmaz.
7. Altı kapatılıp nane, pul biber, karabiber eklenir.
8. Pişmekte olan pilavın üzerine gezdirilir ve demlenmeye bırakılır.

