KOLAY MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

1 bardak haşlanmış yeşil mercimek
1 bardak pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı margarin
3 bardak kaynamış su

Tencereye yağı koyun. Yemeklik doğradığınız soğanı kavurun. Bulguru ve yeşil mercimeği ekleyin. Karıştırın. Suyunu koyun. Tuzunu ayarlayın. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak, suyunu çekene kadar pişmeye bırakın!

© lezzetler.com tarif no:125120 • adı:Kolay Mercimekli Bulgur Pilavı • gönderen:yavaş yavaş • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:35