



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (ESKİŞEHİR)

Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Soğan ince doğranır, tereyağında pembeleştirilir. 1 yemek kaşığı salça ve domates rendesi de eklenir. Et suyu konur. 1 ölçü su, 1 ölçü bulgur göz önünde bulundurularak, su kaynayınca bulguru atılır. Tuz, karabiber konur. İnmesine yakın içine haşlanmış mercimek, bir su bardağı ölçüsünde eklenir.

© lezzetler.com tarif no:31611 • adı:Mercimekli Bulgur Pilavı (Eskişehir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:23