



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı yeşil mercimek
3 su bardağı su
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet soğan

Mercimeği yıkadıktan sonra üzerini geçecek kadar su koyarak bir taşım kaynatın ve süzün. Mercimeği tekrar tencereye aktarın. 3 su bardağı suyu ekleyip, 10 dakika pişirin. İçine bulguru ve tuzu ilave edin. 10 dakika daha pişirip, ocağı söndürün. Bir tavaya aktardığınız zeytinyağında ince doğranmış soğanı 3-4 dakika kavurun ve pilavın üzerine döküp karıştırın. Servis kabına aktarıp süsleyin.
