MERCİMEKLİ PİLAV (GAZİANTEP)

2 SU BARDAĞI MERCİMEK
1/2 SU BARDAĞI PİLAVLIK BULGUR
1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
1 TANE SOĞAN
TUZ
KARABİBER
1/2 SU BARDAĞI SIVI YAĞ
KIRMIZI PUL BİBER
2 SU BARDAĞI SU

Mercimekler yıkanır 2 bardak suda haşlanır mercimekler hafif pişice içine 1 kaşık salçası konur ve 5 dakika sonra 1/2 su bardagı bulgurıda atılır tuzunu,karabiberini yeterince atınız suyunu çekenedek pişirilir sonra yağını ayrı bir tavaya koyup ısıtınız soğanları soyup yıkadıktan sonra halka şeklinde doğrayıp yağın içine atınız ve üzerine kırmızı pul biberide attıktan sonra pişen pilava dökünüz.pilavı ocaktan aldıktan sonra dilendirip ondan sonra salatayla turşuyla servis yapıyoruz

ML® Kara Şimşek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:86400 • adı:Mercimekli Pilav (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:43