



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MÜCEDDERE

1 su bardağı yeşil mercimek
2 su bardağı bulgur (pilavlık)
1 çay bardağı zeytinyağı
4 adet orta boy kuru soğan (piyaz doğranmış)
Tuz
Pul kırmızıbiber

Mercimeği süzün. Üzerine çıkıncaya kadar kaynar su ilave edin. Ateşi kısın 5 dakika pişirip tekrar süzün. Mercimeğe 4 su bardağı kaynar su ekleyin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Bulgur, tuz ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı katın. Kısık ateşte mercimekler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ateşten alın. 5 dakika dinlendirin. Kalan yağı ısıtın. Soğanları ilave edin. Orta ateşte karıştırarak soğanlar pembeleşinceye kadar soteleyin. Mercimekli bulgurun üzerine soğanları yayın. Pul kırmızıbiber serpin. Servis yapın.