



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCEDDERE PİLAVI

2 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı yeşil mercimek
2 su bardağı pirinç
3 adet kuru soğan
1 çay kaşığı pulbiber
Yeteri kadar su
Yeteri kadar tuz
2 adet domates
4 adet biber

Yeşil mercimeği tencereye alıp, üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin ve haşlayın. Üzerine pirinci ve tuzu ekleyin. Pilav suyunu çekip, göz göz olana dek pişirin. Ayrı bir yerde soğanı piyazlık doğrayıp, 2 yemek kaşığı margarinde pembeleşene kadar kavurun. Pul biber ilave edip, ocaktan alın. Pilavı servis tabağına alın. Kavrulan soğanın pilavın üzerine gezdirin. Pilavı soğanlarla, domatesle ve yeşil biberle süsleyip servis yapın.