



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARTAN YEŞİL MERCİMEK YEMEĞİNDEN BULGUR PİLAVI

- 1 büyük kase mercimek yemeği
- 2 su bardağı bulgur
- 2 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 4 adet sivri biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Mercimeklerin suyunu ve tanelerini ayırın.

Bulguru yıkayıp süzün.

Soğan, biber ve domatesi yemeklik doğrayın.

Tereyağını tencerede eritin.

Soğanları tereyağında pembeleşene kadar kavurun.

Biberleri ilave edip onları da kavurun.

Son olarak salçayı ve domatesleri de ekleyip bir iki dakika daha çevirdikten sonra bulgurları tencereye alın.

Bulgurların üzerine sıcak suyu ve mercimeklerden ayırdığınız yemek suyunu ilave edin.

Tuz ve baharatları da ekleyip karıştırdıktan sonra kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin.

Pilavın pişmesine yakın mercimekleri ekleyip hepsini birkaç dakika daha pişirdikten sonra kapağı kapalı halde pilavınızı demlendirin.

Soğutmadan servis edin.

