



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU PASTIRMALI MERCİMEK

2 su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı bulgur
Tuz, karabiber, kimyon
50 gr. pastırma

Mercimeği bir taşım kaynatın, suyunu dökün. Soğanı kıyın, zeytinyağında soteleyin. Salçayı ve bulguru ekleyerek beş dakika daha soteleyin. Üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ilave edip, mercimeği de ekleyin. Baharatları da ekledikten sonra 10-15 dakika pişmeye bırakın. Küçük bir tavada bir çorba kaşığı zeytinyağında hafif sotelenmiş pastırma dilimlerini üzerine yerleştirerek servis yapın.



Fotoğraf "sarı çizme" tarafından gönderildi. 15.11.2015