



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGURLU YEŞİL MERCİMEK

<https://www.posta.com.tr>

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 3 adet kuru soğan
- 1 baş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 adet kırmızıbiber
- Yarım su bardağı bulgur
- 3 adet domates
- 2 adet limon suyu
- 2 çorba kaşığı nane
- 1 çorba kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 3 su bardağı tavuk suyu

Tereyağında, küp doğranmış soğan ve sarımsakları kavurun. Salçayı, doğranmış domatesleri ve biberi ekleyerek soteleyin. Yıkamış yeşil mercimeği ve küp doğranmış havuçları ekleyin. Üzerine 3 su bardağı tavuk suyu koyarak, mercimekleri pişirin. Mercimeğin pişmesine yakın bulguru ekleyin. Bulgur pişince, baharatları serpererek seçvis yapın.

