



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN PİLAVI

1 su bardağı pirinç
1 su bardağı bulgur
Yarım su bardağı yeşil mercimek
4 dal yeşil soğan
1 orta boy kuru soğan
1 fincan kuşüzümü
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım demet taze nane
3 su bardağı su

Zeytinyağında kuru soğan sotelenir. Pembeleştikten sonra yeşil soğan ilave edilir ve hemen ardından üç su bardağı su eklenir. Kaynamakta olan suya tuz, Süzgeçte ayrı ayrı yıkamış olduğumuz pirinç, bulgur ve daha önceden haşlamış olduğumuz mercimek ilave edilir. Yıkamış kuşüzümü ve baharatımızı da ekledikten sonra ağzı kapalı tenceremiz harlı ateşte iki dakika kaynatılır ve hemen kısık ateşte demlenmeye bırakılır. Son olarak iyice suyunu çeken pilavımızın üzerine taze nane yaprakları eklenir.

[ML® Çoban Pilavı için tıklayın](#)
