



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DERDER PİLAVI

Ayşe Tüter

1 su bardağı bulgur (pilavlık)
1 su bardağı yeşil mercimek
2 adet soğan
2 adet yeşilbiber
1 adet domates
1 kahve fincanı Yonca mısır yağı
2-3 yemek kaşığı Yonca domates rendesi
tuz
karabiber
1 demet maydanoz
2 su bardağı su

Mercimeği haşlayın ve süzün.

Soğanı Yonca mısır yağında kavurun. Yeşilbiber ve kırmızıbiberi ekleyin ve bir süre daha kavurup Yonca domates rendesini ekleyin.

2 su bardağı su ekleyin ve kaynayınca bulguru koyun. Üzerine haşlanmış mercimek ekleyin ve kısık ateşte pişirin.