



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EZO GELİN PİLAVI

3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour  
2 su bardağı arpa şehriye  
3 su bardağı su  
2 adet sivri biber  
1 adet domates  
½ su bardağı yeşil mercimek  
1 tatlı kaşığı Kekik  
1 tatlı kaşığı Kırmızı pul biber  
Tuz  
Karabiber

Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyın.

Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.

Yeşil mercimeği bir gece önceden ıslatıp, ıslattığınız su ile tuz eklemeyen haşlayın.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine arpa şehriyeleri ekleyin. Arpa şehriyeler pembeleşinceye kadar Sana Crème Bonjour ile kavurun.

Şehriyeler pembelşetikten sonra içine doğranmış sivri biberleri ve haşlanmış mercimeği ekleyip, kavurmaya devam edin.

Daha sonra içine doğranmış domatesleri koyup, pişirmeye devam edin.

En son olarak kekiği, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi karıştırıp, 3 su bardağı suyu ilave edip, karıştırdıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirip, demlendirin.

Demlenen ezogelin pilavını tahta bir kaşık ile karıştırıp, iyice havalandırdıktan sonra sıcak olarak servis edin.

[ML® Ezogelin Pilavı için tıklayın](#)