



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASBELÎ AŞ

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

Pilavlık Bulgur 1 Su bardağı
Firik Buğdayı 1 Çay bardağı
Yeşil mercimek 1 Çay bardağı
Tereyağı 5 Yemek kaşığı
Tuz 1 Çay kaşığı

Mercimek önceden ıslatılmış ve iyice yıkanmış olarak haşlanır. Buğday ve firik yıkanır. Derin bir tavada 3 kaşık tereyağı eritilir. Bulgur ve firik eklenir ve çok az kavrulur. Haşlanan mercimek kendi suyu ile kavru lan bulgur ve buğdayın içine ilave edilir. Kısık ateşte iyice çekinceye kadar beklenir. Altı kapanır ve 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Aynı bir sahanda kalan 2 kaşık tereyağı kızdırılır, pilavın üzerine eklenir ve karıştırılır. Piştiği sıcaklığıyla servis edilir.

Not: Bu ve benzeri pilavlarda önceden eklenen tereyağı kadar sonradan eritilerek ilave edilen tereyağı lezzetimi daha ileri seviyeye taşır.

