



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI BULGUR PİLAVI

1 su bardağı Pilavlık Bulgur  
Üzerini 1 parmak geçene kadar Su  
1 çay bardağı Yeşil Mercimek (Haşlanmış)  
1 adet Kırmızı Kapa Biber  
1 adet Soğan (Orta Boy)  
1 çorba kaşığı Zeytinyağı  
2 çorba kaşığı Kaymak  
1 çorba kaşığı Nane  
1 çorba kaşığı Pul Biber  
1 tatlı kaşığı Karabiber

Önce 1 çay bardağı yeşil mercimeği üzerini geçene kadar suyla haşlayın. 1 adet soğanı Arçelik Valso[?]da çekin ve 1 adet kapa biberi küp küp doğrayın. Tencereye 1 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyip, soğan ve biberleri kavurun.

Daha sonra içine 1 su bardağı pilavlık bulguru ve haşlanmış mercimeği de ilave edip, üzerine iki buçuk bardak sıcak su ve ağız tadınıza göre tuz ekleyin.

Tencerenin kapağını kapatıp ocağın altını orta harlı ateşe getirin. Kaynamaya başladıktan sonra da altını kısın. Diğer yandan ufak bir tavada 2 çorba kaşığı kaymağı eritip, iyice köpürtün. Üzerindeki oluşan köpükleri almayın. Ocağın altını kapatıp 1[?]er çorba kaşığı nane ve pul biber ile 1 tatlı kaşığı karabiber ekleyin. Bu baharatları pişmekte olan pilavın üzerine gezdirin ve demlenmeye bırakın.

