



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

- 1 bardak haşlanmış yeşil mercimek
- 1 bardak pilavlık bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı margarin
- 3 bardak kaynamış su

Tencereye yağı koyun. Yemeklik doğradığınız soğanı kavurun. Bulguru ve yeşil mercimeği ekleyin. Karıştırın. Suyunu koyun. Tuzunu ayarlayın. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak, suyunu çekene kadar pişmeye bırakın!
