



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLUTALI PİLAV

2 bardak kırmızı mercimek yani mahlıta
1 bardak pilavlık bulgur
2 kařık salça
yeteri kadar su
1 ay kaşığı tuz
2 kařık sana margarin
1 fincan sıvıyağ
1 tane kuru soğan
1 kařık pul biber

Kırmızı mercimek bir tencerede 3 - 4 defa iyice yıkanır. Mercimeğın üzerine kapatacak kadar su konur. mercimek pişirilmeye bırakılır. Mercimek iyice piştikten sonra içine bulgur atılır azar azar sıcak su konularak bulgur açılıncaya kadar pişirilir ve salçası eklenir. Bir tavada ufak ufak doğranmış soğanlar yağda sarartılıncaya kadar kızdırılır, az soğuyunca kırmızı biber konur. Hazırlanan bu karışımın yarısı tenceredeki yemeğın içine, diğeri yarısı da servis yapılırken tabaklardaki yemeğın üzerine konur ve servis yapılır.