



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞUK PİLAVI

2 su bardağı pilavlık pirinç
1 su bardağı yeşil mercimek
2 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı su

Mercimek yumuşayana kadar haşlanır, süzgece çıkarılarak kara suyundan arındılır. Pirinç bol suda yıkanır, süzülür. Tencereye tereyağı konur, eriyince pirinç ve tuz atılır, orta ateşte bir kaç dakika kavurduktan sonra yeşil mercimek eklenir. Biraz daha kavrulur. Sıcak su eklenir. Kapak kapatılır. Ateş kısılır, 15 dakika kadar pişirilir. Yarım saat dinlendirdikten sonra servise sunulur.
