



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım su bardağı yeşil mercimek

2 su bardağı sıcak su

1 su bardağı ince bulgur

1 tatlı kaşığı tuz

3 yemek kaşığı tereyağı

Yarım su bardağı yeşil mercimek iki su bardağı su ile haşlanır hafif yumuşayınca bir bardak ince bulgur ve üç su bardağı sıcak su tuz ile birlikte eklenir.

Suyunu çekmeye başlayınca kızdırılan tereyağı pilavın üstünde gezdirilir.
