



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 Gr Yeşil Mercimek

300 Gr Bulgur

60 Gr Tereyağı

1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Mercimekler yıkanıp haşlanır.

Uygun bir tencereye tereyağı eritilir, 500 ml su ilave edilir.

Kaynamaya başladığında bulgur, tuz, kırmızı biber ve haşlanmış mercimekler ilave edilir.

Suyu çekinceye kadar kısık ateşte ara sıra karıştırarak suyunu çekene kadar pişirilir.

Sıcak bir şekilde servis edilir.

