



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (BAYBURT)

### MALZEMELER

3 bardak haşlanmış yeşil mercimek

3 bardak bulgur

5 su bardağı sıcak su

1 adet soğan

1 su bardağı tereyağı

tuz

### YAPILIŞI

Soğanları kıyın ve yarım su bardağı tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğan, bulgur, haşlanmış mercimek ve 5 su bardağı su ilave edip tuzla lezzetlendirin. Pilav suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli ateşte sonra da hafif ateşte pişirin. Mercimekli pilavınız hazır olunca geri kalan yarım bardak tereyağını tencere de hafif kızdırın ve mercimekli pilavınıza gezdirin. Demlenmeye bırakın. Pilavınız demlendikten sonra servis yapın.