



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kase bulgur
1 bardak mercimek
2 çorba kaşığı tereyağ
Yarım kilo dana eti
3 bardak et suyu
Tuz

Bulgur 1 kaşık yağda kavrulup üzerine 3 su bardağı kaynamış et suyu ilave edilir.
Önceden haşlanmış mercimek konulur ve birlikte pişirilir.
Pişince üzerine 1 kaşık tereyağ kızdırılıp dökülerek etler parçalanır ve üzerine konulur.
Karıştırıldıktan sonra servis yapılır.
