



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI (HATAY)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı esmer karakılıç bulguru
Yarım su bardağı yeşil mercimek
2 su bardağı su (400 ml-mercimeği haşlamak için)
1 çay bardağı zeytinyağı (125 ml)
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı sıcak su (400 ml)

Öncelikle yeşil mercimeklerinizi haşlayalım. Bunun için tencereye aldığımız mercimeğin üzerine suyu ilave edelim ve orta ateşte haşlanmaya bırakalım.

Mercimekleri çok fazla yumuşatmadan yaklaşık 15 dakika haşlamanız yeterli olacaktır.

Diğer taraftan soyduğumuz soğanı julyen şeklinde doğrayalım.

Uygun bir tencereye zeytinyağını alalım. Zeytinyağının üzerine doğradığımız soğanları ekleyerek güzelce kavuralım.

Haşlanan mercimeklerimiz suyunu süzelim.

Ardından kavurduğumuz soğanları bir kevgir yardımıyla yağın içerisinden alarak bir kaseye aktaralım.

Tencerede kalan zeytinyağının üzerine karakılıç bulguru ve haşlanmış yeşil mercimeği ekleyerek 1-2 dakika karıştıralım.

Tuzu da ekleyerek 1-2 dakika daha karıştırarak kavuralım.

Son olarak sıcak suyu ilave edelim. Tencerenin kapağını kapatalım. Kaynayınca kadar orta ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşe alarak pilav suyunu çekinceye kadar pişirelim.

Pilavın suyunu tamamen çektiğini bir spatulayla kontrol edelim. Ardından ocağın altını kapatalım.

Üzerine kağıt havlu örterek yaklaşık 10 dakika kadar demlenmeye bırakalım.

Sürenin sonunda iyice dinlenen pilavımızı şöyle bir karıştıralım.

Servis tabağına aldığımız pilavın üzerine daha önceden kavurduğumuz soğanları ekleyerek servis edelim.

